Cuisine | a&d

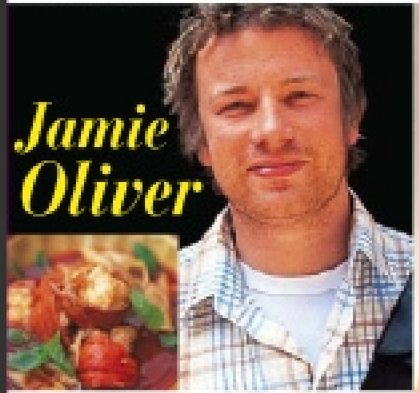
d'aujourd'hui et de demain

Gastronomie pour tous

n°4

Jean-françois Piège et Guy Savoy
dans votre cuisine

Jamie Oliver



Parfums d'Italie

Le vrai goût de New York

80 pages de délicieuses recettes

RECETTES DU SUD AVEC ALAIN LIORCA

Et aussi :

Recettes d'été au Champagne - Cours de Cuisine Moléculaire - Saumon frais de Norvège - Les vins de printemps - L'hôtel Bellerives - Le Negresco

Publication bimestrielle
N°4 Mai-juin 2009

Directeur de la Publication - Editeur :
Jean-Christophe Florentin
Maquette :
eric Lacabanne
Direction Administrative :
Valérie Travers

Publicité : publiperformances
Philippe Turcan
12 Avenue de la Lauzière
92600 Asnières sur Seine
Tél. : 01 41 11 00 00
Fax : 01 41 11 94 94
www.publiperformances.fr
publiperformances@publiperformances.fr

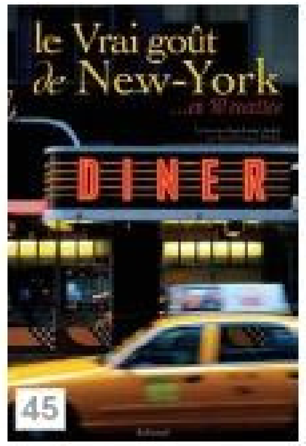
Edité par DF PRESSE SAS
6 Impasse Montlouis - 75011 Paris
tél : 01 40 24 10 03.

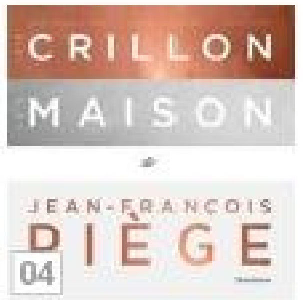
Distribution : MLP
Réglage :
Media 10 : 09 61 45 20 71
Belgique :
Tondeur Diffusion
Imprimé en CEE

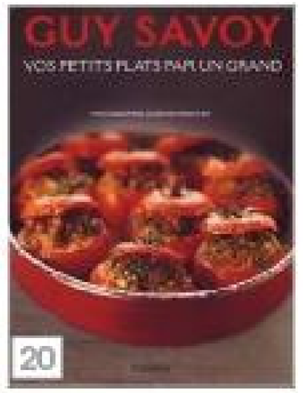
Dépôt Légal à parution.
n° de Commission Paritaire : en cours.

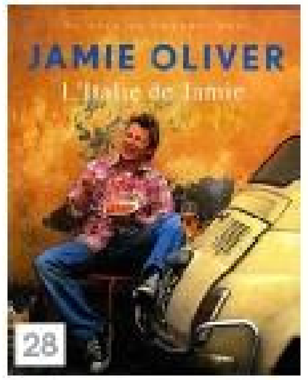
Cuisine | a&d

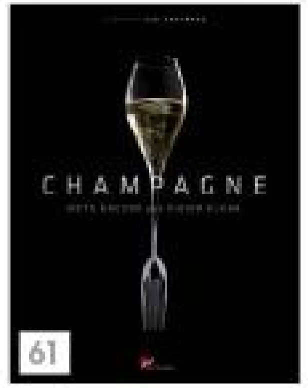
Sommaire











04 **Jean-François Piège**
Côté Crillon Côté Maison

20 **Guy Savoy**
Vos petits plats par un grand

28 **Jamie Oliver**
L'Italie de Jamie

40 **Le Negresco**
Hôtel Negresco
37, Promenade des Anglais, Nice
04 93 16 64 00

45 **Le vrai goût de New York**

51 **Cuisine moléculaire**
Petit précis de cuisine moléculaire

61 **La cuisine au Champagne**
Champagne mets encore

68 **Cuisine des Kids spécial saumon**

73 **Belle rives avec Alain Llorca**
Hôtel Belles Rives - 33 bd Edouard Baudoin
06160 Juan les Pins Cap d'Antibes
04 93 61 02 79

80 **Sélections des vins de printemps**

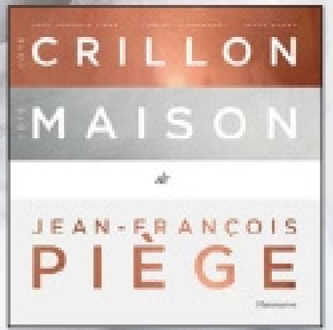
82 **Le Veau**

Jean-François Piège

« J'ai souhaité transmettre dans cet ouvrage ma cuisine du côté Crillon avec l'extrême précision des recettes qui est le reflet de mon identité professionnelle, et pour le côté Maison, mon identité personnelle, une cuisine associant plaisir, praticité et efficacité. »

Mon côté Maison

Comment retranscrire des techniques de toujours nécessaires à une bonne cuisine mais aussi des astuces pour manger vite et bien au quotidien, comme si un Chef était dans votre cuisine.



Recettes extraites du livre : Côté Crillon Côté Maison - Jean-François Piège
Photo : Grant Symon. © grantsymon.com
éditions Flammarion

Mon côté Crillon

Comment entrer dans l'univers d'une cuisine d'un grand chef. Des recettes organisées comme des fiches techniques que l'on fait ou que l'on défait comme un jeu de lego, pour les rendre plus accessibles.

©Stéphane de Bourgies

« J'ai souhaité donner une recette de cèpes en persillade pour mettre l'accent sur les deux moments essentiels à la réussite de ce plat : le nettoyage et la cuisine des cèpes. Comme quoi, un peu de technique ne nuit pas au plaisir, surtout en cuisine. »

© Grant Symon

Cèpes confits en persillade

© Jean-François Piège

Ingrédients
Pour 4 personnes

Persillade
- 1 gousse d'ail
de bouquet de persil

Cèpes confits en persillade
- 6 cèpes de 6 cm de diamètre
- 50 g de graisse de canard
ou 1 bonne c. à s. d'huile d'olive
- Sel fin et poivre du moulin

Le vignoble : Côtes-du-Rhône, Blanc
Les cépages : Roussanne / Marsanne
Vin découverte : Crozes Hermitage Blanc 2005, Clos des Grives, Domaine Combier

Persillade
- Effeuiller et laver le persil.
- Éplucher et dégermer l'ail.
- Hacher l'ensemble au couteau ou dans un mixer et réserver.

Nettoyage des cèpes
- Gratter la partie terreuse des pieds de cèpe avec un petit couteau et les laver avec une petite brosse ou un pinceau en les trempant rapidement dans un saladier d'eau légèrement tiède pour éviter de les imbiber.
- Finir en les essuyant avec un linge de cuisine.

Taillage et cuisson des cèpes
- Séparer les têtes des pieds des cèpes.
- Découper les têtes en quartiers.
- Fendre les pieds en quatre dans la longueur, puis tailler tous les centimètres afin de réaliser de gros morceaux.
- Assaisonner les cèpes de sel et démarrer la cuisson dans une poêle avec de la graisse de canard ou de l'huile d'olive.
- Cuire à couvert à feu doux afin de ne pas colorer les cèpes, poursuivre la cuisson pendant 10 min. Une fois les cèpes cuits, dégraisser légèrement et augmenter le feu pour les faire doucement dorer.
- Ajouter la persillade et rectifier l'assaisonnement. Servir dans la poêle de cuisson.

Epaule, gigot d'agneau ou chevreau, à vous de choisir. Je préfère cuire la viande « sur os », même si la découpe en est plus complexe : le résultat final sera sans équivalence. Je vous donne aussi une version plus personnelle avec une chapelure associée à différentes herbes aromatiques, ou encore des épices comme le ras el hanout, auquel vous mêlerez un zeste de citron râpé.

Epaule d'agneau persillé

© Jean-François Piège

INGREDIENTS
Pour 2/3 personnes

Epaule d'agneau persillé
- 1 épaule d'agneau de lait de 700 g
- 1 poignée d'os ou de parures d'agneau
- 4 gousses d'ail
- 2 brindilles de thym frais
- 2 brindilles de sarriette
- 1 branche de romarin
- 2 c. à s. d'huile d'olive
- Gros sel
- Jus perlé
- 3 cl de vin blanc sec
- 30 cl de bouillon de volaille
- Persillade
- 10 gousses d'ail
- 250 g de chapelure fraîche
- 3 bottes de persil plat
- 2 c. à s. de moutarde de Dijon
- 1 brindille de thym frais
- Sel et poivre du moulin
- Pommes nouvelles
- 2 c. à s. d'huile d'olive
- 750 g de pommes de terre nouvelles
- 60 g de beurre
- 10 gousses d'ail en chemise
- 1 brindille de thym frais

CUISSON DE L'EPAULE

- Dénerver, retirer les parties grasses de l'intérieur de l'épaule.
- Sectionner la pointe des manchons.
- Réserver les parures. Inciser la peau finement. Disposer dans un plat, ajouter la garniture aromatique et les gousses d'ail, arroser d'huile et laisser ainsi durant quelques heures au frais.
- Démunir l'épaule de la garniture aromatique et frotter-la au gros sel.
- Dans une poêle, colorer du côté peau l'épaule avec une partie de l'huile de la marinade. Dans un plat ô rôtir avec le reste d'huile finir la cuisson dans un four chaud à 240 °C (thermostat 8). Au bout de 5 min, ajouter les gousses d'ail, les herbes, le thym frais, et réduire la température à 180 °C (thermostat 6). Retourner l'épaule plusieurs fois durant les 20 min de cuisson. Débarrasser sur une grille posée sur une assiette, laisser reposer au chaud, et recouvrir d'une feuille de papier d'aluminium.

Jus perlé

- Dégraisser partiellement le plat et conserver la graisse de cuisson. Caraméliser sur le feu les sucs restant dans le fond du plat.
- Déglacer avec le vin blanc, réduire à sec, puis mouiller avec le bouillon de volaille et amener le jus à consistance. Passer au chinois, rectifier l'assaisonnement, et perler avec de la graisse de cuisson.

Persillade

- Laver les pluches du persil dans une bassine d'eau froide et les essorer.
- Réunir dans la cuve d'un Thermomix® la chapelure avec la fleur de thym, les pluches de persil et les gousses d'ail épluchées et dégermées. Mixer jusqu'à obtention d'une fine chapelure, assaisonner de sel fin et de poivre du moulin. Réserver dans un saladier.

© Grant Symon.

Pommes nouvelles

- Gratter la première peau, puis couper les pommes de terre en deux.
- Démarrer la cuisson avec l'huile d'olive et la finir au beurre avec des gousses d'ail en chemise. En fin de cuisson, bien enrober les morilles dans les sucs de cuisson et les acidifier d'un trait de jus de citron.
- Rectifier l'assaisonnement avec de la fleur de sel et du poivre du moulin.

Finition et présentation

- Rassembler dans le plat de cuisson de la viande les pommes de terre nouvelles et les glacer* dans un peu de jus de cuisson et servir le reste à part.
- Badigeonner l'épaule de moutarde avec un pinceau, puis couvrir de persillade, gratiner au four et donner un tour de moulin à poivre sur le dessus et quelques grains de fleur de sel.
- Dresser l'épaule sur les pommes nouvelles. Découper la viande devant les convives et dresser l'assiette.

© Grant Symon.

Le vignoble: Loire, Rouge
Le cépage: Cabernet Franc
Vin découverte : Bourgueuil Rouge
Le Grand Clos, Domaine Yannick Amirault 2005

Rumsteck de boeuf / Savora ® / herbes fraîches

© Jean-François Piège

INGREDIENTS
Pour 4 personnes
- 400 g de rumsteck dénervé
- 1 pièce d'oignon rose ou oignon nouveau
- 4 c. à s. de Savora ®
- 1/2 botte de cerfeuil
- 1/2 botte de persil plat
- 1 poignée de riquette ou roquette
- 20 copeaux de parmesan
- 1 c. à s. de vinaigre balsamique
- 3 c. à s. d'huile de basilic**
- Fleur de sel et mignonnette de poivre
- 2 gros galets ou un appareil à pierrade

• Détailler les herbes en pluches, laver dans de l'eau glacée puis les égoutter. éplucher l'oignon puis l'émincer finement. Détailler la viande en fines tranches "10 x 15" dans l'esprit d'un carpaccio.
• Tartiner chaque tranche de boeuf de Savora* à l'aide d'une cuillère. Recouvrir avec le mélange d'herbes et riquette, ajouter la mignonnette de poivre noir. Parsemer les copeaux de parmesan, l'oignon émincé, rouler comme des sushi et détailler tous les 3 cm.
• Réaliser la sauce d'accompagnement en versant le vinaigre dans l'huile de basilic sans l'émulsionner.

Finition et présentation
• Chauffer les galets dans un four à 220 °C (thermostat 7-8) pendant 20 min.
• Sur un plat de service, poser les galets et les disposer devant les convives. vde boeuf à la manière d'une pierrade.
Tremper dans le mélange huile de basilic et vinaigre balsamique.
• On peut accompagner cette préparation d'une pomme de terre écrasée.

Pétales d'avocat, tarama de langoustine, curry-citron vert

© Jean-François Piège

« Version personnelle du traditionnel tarama réalisé avec des œufs de mulet ou de cabillaud. Pour égayer un apéritif, vous pourrez toujours servir ce tarama de langoustine sur des croûtons de pain toastés. À conserver impérativement au frais. »

INGRÉDIENTS
Pour 4 personnes
Tarama de langoustine
- 12 petites langoustines
- 1 citron vert
- 1 c. à s. d'huile d'olive
- 1 pointe de couteau de curry de Madras

Pétales d'avocat
- 2 avocats
- Poudre de piment d'Espelette
- 1 pomme verte

Tarama de langoustine
• Décortiquer les langoustines et les tailler en six. Réunir dans une casserole les langoustines, le jus de citron vert, l'huile d'olive et le curry.
• Donner une ébullition puis retirer du feu. Une fois refroidi, mixer en incorporant le liquide, puis rectifier l'assaisonnement.

Pétales d'avocat
• Couper les avocats en deux, retirer le noyau et la peau et trancher finement à l'aide d'une mandoline japonaise ou d'un couteau économe.
• Tailler la pomme en fins bâtonnets.
• Dresser au fond d'une coupe en verre le tarama de langoustine et surmonter des fins copeaux d'avocats.

Au moment de servir
• Parsemer les bâtonnets de pomme verte et assaisonner de piment d'Espelette.

La suggestion de Jean-François
• Veiller à ne pas choisir des avocats trop mûrs afin de pouvoir les couper facilement.

Le vignoble : Bordeaux, Blanc
Les cépages : Sauvignon / Semillon
Vin découverte : Clos Floridène, Graves, Domaine Denis Dubourdieu 2005

© Grant Symon.

© Grant Symon.

NEMS CROUSTILLANTS DE BANANE / CITRON VERT

© Jean-François Piège

INGREDIENTS
Pour 4 personnes
Nems croustillants de banane / citron vert
- 8 feuilles de pâte filo
- 2 c. ˆ s. de sucre glace
- 4 bananes bien mûres
- 20 g de beurre fondu
- 1 citron vert
- 4 carrés de chocolat au lait

Condiment passion
- 8 cl d'eau
- 200 g de sucre
- 200 g de jus d'orange
- 1 gousse de vanille
- 5 g de gingembre frais râpé
- 150 g de fruit de la passion

• Peler les bananes, les fendre en quatre dans la hauteur, les couper en deux et les déposer dans un saladier, saupoudrer d'une cuillère de sucre glace et râper le zeste de citron vert. Beurrer avec un pinceau les feuilles de pâte filo et les couper en quatre. Disposer sur chaque quart de pâte filo un morceau de banane et râper le chocolat au lait avec l'économe. Rouler en repliant les extrémités vers le centre, disposer les nems sur une plaque allant au four.
• Beurrer de nouveau avec un pinceau. On peut garder au frais et cuire au dernier moment ou immédiatement dans un four ˆ 180 ¡C (thermostat 6), en ayant pris soin de saupoudrer les nems du reste de sucre glace. Une fois dorés et croustillants, débarrasser sur un plat.

Condiment passion

• Faire fondre le sucre à sec dans une casserole jusqu'à obtention d'un caramel. Décuire* avec l'eau, ajouter le jus d'orange, la gousse de vanille grattée et donner une ébullition. Verser dans un saladier, ajouter le jus de fruit de la passion et le gingembre râpé.
• Garder au frais au moins 6 h.

Dressage

• Servir le condiment dans un bol, les nems ˆ part et râper dessus de nouveau au dernier moment un zeste de citron vert, déguster en trempant les nems avant chaque bouchée.

Le vignoble: Hongrie
Le cépage: Furmint
Vin découverte:
Tokaji Aszu Disnoko
« 5 Puttonyos » 1993

Saint-Jacques

© Jean-François Piège

INGREDIENTS
Pour 4 personnes
Beurre de ciboulette
- 100 g de beurre demi-sel
- 1/2 botte de ciboulette hachée
- 50 g de noix hachées
- 30 g de chapelure
- 1/2 jus de ciron
- Poivre du moulin
- Noix de Saint-Jacques en coquille
- 12 coquilles Saint-Jacques
- 1 kg de gros sel
- Poivre du moulin et fleur de sel

Beurre de ciboulette

• Faire du beurre pommade*
• Incorporer la ciboulette, les noix, la chapelure, le jus de citron dans le beurre et donner un tour de moulin poivre.
• Réaliser des rouleaux à l'aide de papier film. Conserver au frais.

Préparation des Saint-Jacques

• Faire ouvrir les coquilles Saint-Jacques par le poissonnier.
• Rincer abondamment les Saint-Jacques à l'eau courante en veillant à ne pas les décoller de la coquille.
• Les éponger à l'aide d'un papier absorbant et les poser bien plat sur une plaque de cuisson recouverte d'un lit de gros sel.

Cuisson des Saint-Jacques

• Ajouter un peu de beurre de ciboulette sur chaque coquille et les mettre au four à 180 ° C (thermostat 6) pendant 5 min. Lorsqu'elles sont cuites, les poser directement sur les assiettes de service sur lesquelles on aura également déposé une couche de gros sel afin de les garder bien plat.
• Donner un tour de moulin poivre sur les Saint-Jacques et les parsemer de quelques grains de fleur de sel.

Le vignoble: Bourgogne, Blanc
Le cépage: Chardonnay
Vin découverte: Chablis Villages 2005,
Domaine Laurent Tribut

« Encore une recette qui a bercé mon enfance et les variantes sont presque à l'infini, citron, pamplemousse, mandarine… Un gâteau qui fera une nouvelle fois mentir le dicton qui prétend que « faire vite et bien » n'est pas possible »

© Grant Symon.

Gâteau à l'orange

© Jean-François Piège

Le vignoble : Côtes-du-Rhône, Blanc
Le cépage : Marsanne
Vin découverte : Vin de Paille, Ermitage 2004, M. Chapoutier

INGRÉDIENTS
Pour 8 personnes

- 120 g de beurre
- 120 g de sucre
- 2 œufs entiers
- 120 g de farine
- 1/2 paquet de levure
- 1 orange

• Prélever les zestes de l'orange, presser le jus.
• Mélanger le beurre mou avec le sucre, ajouter les œufs entiers, le zeste et le jus d'orange.
• Finir en incorporant la farine mélangée avec la levure.
Beurrer un moule à tarte ou autre, puis chemiser avec du sucre semoule.
• Verser le mélange dans le moule en veillant à ne pas dépasser 2 cm de hauteur, puis cuire 15 à20 min à 180 °C (thermostat 6).
Démouler après cuisson et consommer à température ambiante.

Quand Jean-François Piège interprète les Grands Crus

Pour orchestrer l'inauguration de sa Boutique du 119 Champs-Élysées, Nespresso a choisi Jean-François Piège. Créateur du concept unique de préparation de l'espresso parfait, Nespresso réalise-là l'union de l'expertise et de la gourmandise avec Jean-François Piège, représentant du savoir vivre et du savoir faire à la française.

Amateur de café et grand compositeur des saveurs, le chef des Ambassadeurs s'est amusé à réinterpréter les Grands Crus Nespresso entre origine, couleur et signature gustative propre à chaque capsule. Le chef dévoile ici 4 recettes créées en exclusivité : 2 gourmandises salées et 2 gourmandises sucrées, à cuisiner sans attendre pour impressionner tous vos amis !

Grand Cru Finezzo

Lungo sucré : re-création d'une crème éclatée au caramel

Pour que la crème renversée devienne une crème éclatée au goût de caramel.

Crème caramel
375 g de lait entier
125 g de crème fleurette
1 gousse de vanille
100 g de jaunes d'œufs
1 œuf entier
80 g de sucre semoule

Caramel au beurre salé
300 g de sucre semoule
100 g d'eau
120 g de crème
60 g d'eau
90 g de beurre demi-sel
2 g de sel
10 g de café en poudre

Crème caramel

• Mettre à bouillir le lait et la crème avec la vanille.
• Battre ensemble les jaunes, l'œuf et le sucre. Verser le lait sur la préparation et mélanger.
• Couler dans un plat et cuire au four à 95°c, puis réserver au frais.

Caramel au beurre salé

• Réaliser un caramel avec le sucre et l'eau.
• Décuire avec les 60 g d'eau et la crème, ajouter le beurre, le sel et le café et laisser infuser à couvert 20 minutes, filtrer. Laisser refroidir.

Finition

• Déposer un carré de film alimentaire au-dessus d'un cercle de 7 cm de diamètre puis mettre à l'intérieur une cuillère a soupe de crème caramel et une autre de caramel liquide. Puis former une boule. Fermer le tout avec une ficelle.

On veut la même à la maison !

Vous avez dit Nespresso ? Carrossée comme une Ferrari, mention spéciale à De'Longhi pour l'élégance naturelle et la pureté des lignes de cette série limitée. Subtil mélange de modernité et de sobriété, la Lattissima a été imaginée par le designer Antoine Cahen (Les Ateliers du Nord, Lausanne, Suisse). Une envie de retrouver toute la magie, les couleurs et les saveurs de l'Italie. Une touche, quelques secondes suffisent et Lattissima fait redécouvrir la richesse d'un Cappuccino ou d'un Latte Macchiato dans les règles de l'art. La naissance d'un nouvel art de vivre ..
Un brevet exclusif mis au point par De'Longhi pour satisfaire l'envie d'un véritable Cappuccino ou Latte Macchiato, une touche et le spectacle commence ! Ainsi, en 45 secondes environ, votre Cappuccino est prêt tandis qu'il faut à peine une minute pour un Latte Macchiato.

Grand Cru Cosi

Recette salée : huîtres papillon en chantilly / bourrache

Comme un grain de beauté, la chantilly d'huître exprime le côté rafraîchissant.

Huîtres papillon en chantilly
12 huîtres papillon
12 fleurs et feuilles de bourrache
500 ml de crème fleurette fouettée
Poivre du moulin

Echalotes au vinaigre
2 échalotes
20 cl de vinaigre de vin rouge

Echalotes

• Ciseler une échalote puis la mettre à mariner pendant 24 heures dans le vinaigre de vin rouge.
• Égoutter les échalotes du vinaigre dans une petite passoire.

Huîtres papillon en chantilly

• Ouvrir les huîtres à l'aide d'un couteau à huîtres. Retirer la coquille supérieure. • Décoller délicatement les huîtres et éliminer les petits éclats de coquille si nécessaire. Réserver les coquilles pour la présentation.
• Mixer les huîtres en veillant bien à supprimer le nerf et toutes les brisures de la coquille qui pourraient subsister et réserver dans un saladier.
• Ajouter la crème fouettée aux échalotes. Donner un tour de moulin à poivre et mélanger a l'aide d'un fouet.

Finition

• Former des quenelles de chantilly d'huître à l'aide d'une cuillère à café et dresser dans les coquilles. Finir avec une fleur de bourrache.

Recette salée : Bonbon d'agneau façon OR-LOFF

Quand l'alchimie opère, orloff devient OR-LOFF, avec un bonbon croustillant d'agneau.

- 3 pièces d'oignons blancs
- 150 g de jambon de Jabugo
- 50 g de fromage du pays basque Ossau Iraty
- 1 pièce d'épaule d'agneau
- Ail, thym, romarin huile d'arachide pour la cuisson
- 1 paquet de pâte filo (feuilles de pâte crue ultra fine)
- 50 g de beurre clarifié
- 4 feuilles d'or
- 8 piques en bois

• Éplucher et émincer trois oignons blancs.
• Dans une cocotte, colorer l'épaule d'agneau préalablement salée, puis ajouter les oignons et le Jabugo. Tailler en filaments et faire suer l'ensemble avec quatre gousses d'ail en chemise et le thym. Saler. Cuire au four à 200°C avec le thym pendant 1 heure. Après cuisson, désosser l'épaule et hacher au couteau, ajouter les sucs de cuisson, les oignons, l'ail et hacher à nouveau.
• Ajouter le fromage, préalablement râpé, donner un tour de moulin à poivre et bien mélanger.
• Tailler dans la pâte philo des carrés de 5 cm de coté et enduire de beurre clarifié. Mettre 10 g de mélange d'agneau au centre de la moitié des carrés. Placer une pique en bois au milieu et refermer avec un autre carré de pâte.
• Prévoir trois pièces par personne. Sauter les bonbons au beurre clarifié et les éponger sur papier absorbant. Terminer avec les feuilles d'or en les parsemant sur les extrémités.

Grand Cru Volluto

Recette sucrée : Citro'N'espresso façon paille d'or

Pour que la paille devienne brillante et scintillante au goût de café et citron.

- 500 g de feuilletage
- 100 g de sucre semoule
- 20 g de poudre d'or

Framboise Pépins

- 500 g de framboises
- 250 g de sucre
- 10 g de pectine
- 20 g de jus de citron

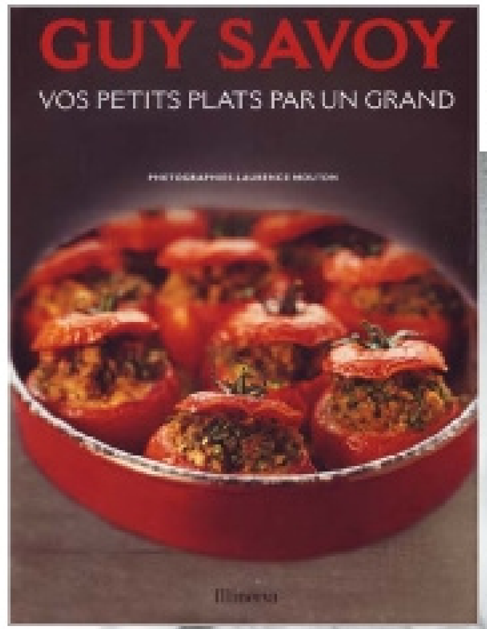
• Etaler le feuilletage et saupoudrer de sucre.
• Détailler en quatre, superposer les morceaux et détailler en lanières de 10 cm de longueur. Cuire au four à 200°C

Framboise Pépins

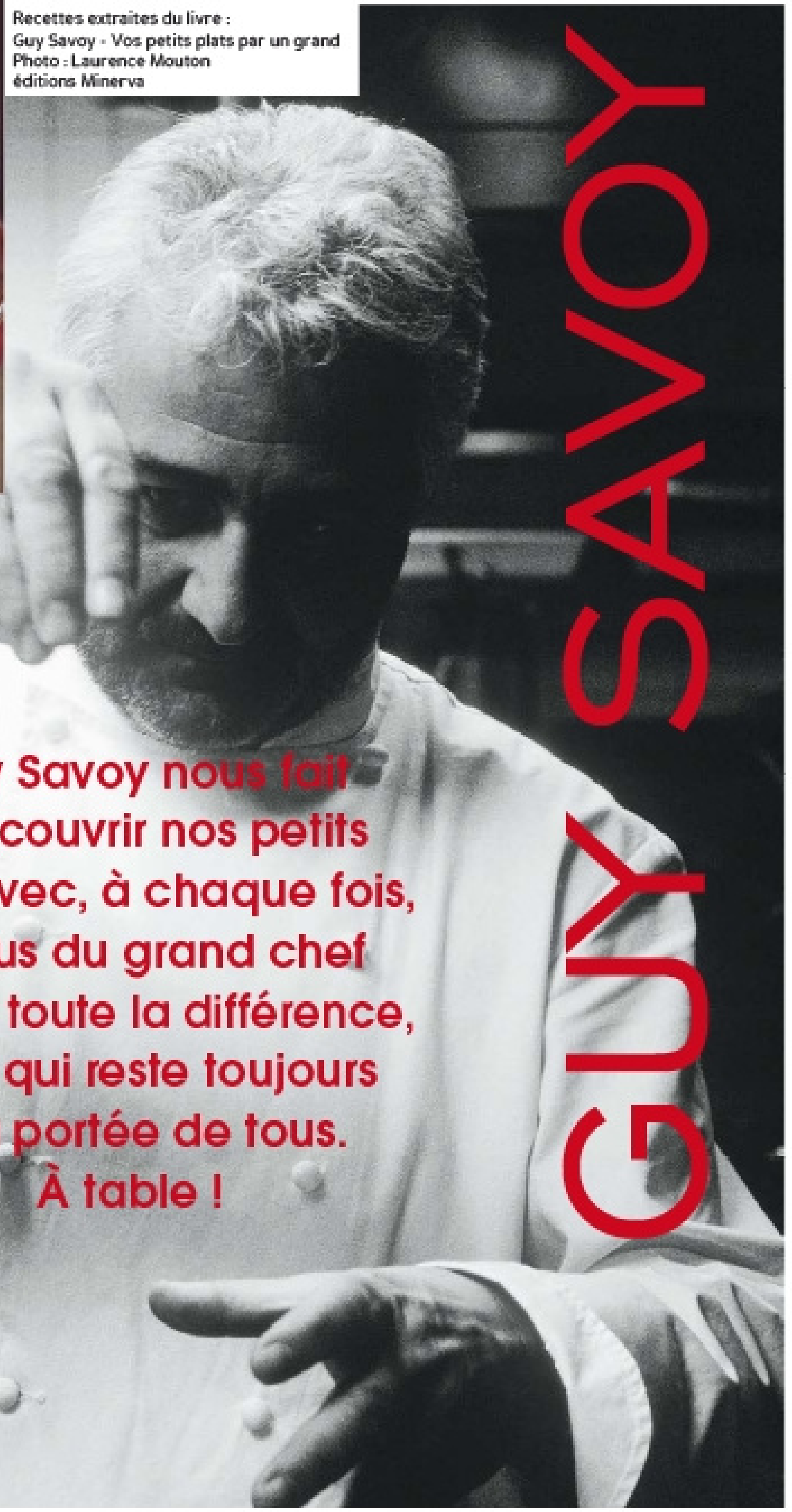
• Mixer les framboises avec le sucre et la pectine.
• Cuire 10 minutes dans une casserole en inox et ajouter le jus de citron. Mixer à nouveau et laisser refroidir.

Finition

• Saupoudrer chaque paille de poudre d'or et garnir de framboises pépins. Refermer avec une autre paille.



Recettes extraites du livre :
Guy Savoy - Vos petits plats par un grand
Photo : Laurence Mouton
éditions Minerva



Guy Savoy nous fait redécouvrir nos petits plats avec, à chaque fois, le plus du grand chef qui fait toute la différence, mais qui reste toujours à la portée de tous. À table !

POMMES RÔTIES AUX FRUITS SECS

4 personnes

Préparation : 10 minutes

Cuisson : 45 minutes

- 4 pommes (type boskoop ou tentation)
- 1 cuillerée à soupe de raisins secs
- 1 cuillerée à soupe de cerneaux de noix
- 1 cuillerée à soupe de noisettes
- 6 abricots secs
- 3 pruneaux dénoyautés
- 1 cuillerée à soupe de cassonade
- beurre pour le plat

• Rincez les pommes et essuyez-les délicatement à l'aide d'un chiffon. Découpez sur la partie supérieure de chaque pomme un chapeau horizontal d'environ 2 cm d'épaisseur. Videz les pommes à l'aide d'une petite cuillère ou d'un vide-pomme. Réservez les pommes et les chapeaux. Préchauffez le four à 210 °C (th. 7). • Hachez finement tous les fruits secs au couteau; mélangez-les.
• Farcissez chaque pomme de fruits secs en faisant déborder ceux-ci d'environ 1 cm. Beurrez un plat allant au four, déposez-y les pommes et faites cuire de 15 à 20 minutes au four.
• Au bout de ce temps, saupoudrez les fruits secs de cassonade et déposez les chapeaux sur les pommes.
• Faites cuire encore de 20 à 25 minutes. Servez les pommes chaudes dès la sortie du four.

Ce dessert était dans ma famille une bonne manière d'améliorer, de sophistiquer la bonne vieille pomme au four à l'aide des noix et des noisettes qui abondent dans ma région. Vous pouvez raffiner encore avec une boule de glace vanille, cannelle ou caramel, ou avec une cuillerée de crème fraîche.

Recettes extraites du livre :
Guy Savoy - Vos petits plats par un grand
Photo : Laurence Mouton
éditions Minerva

Il n'y a pas beaucoup de sucré-salé dans la cuisine française. Si la version < soft » du sucrésalé est représentée par la rouelle de porc aux châtaignes, ici nous sommes dans le vif du sujet. N'hésitez pas, c'est une recette aussi* simple qu'originale.

4 personnes

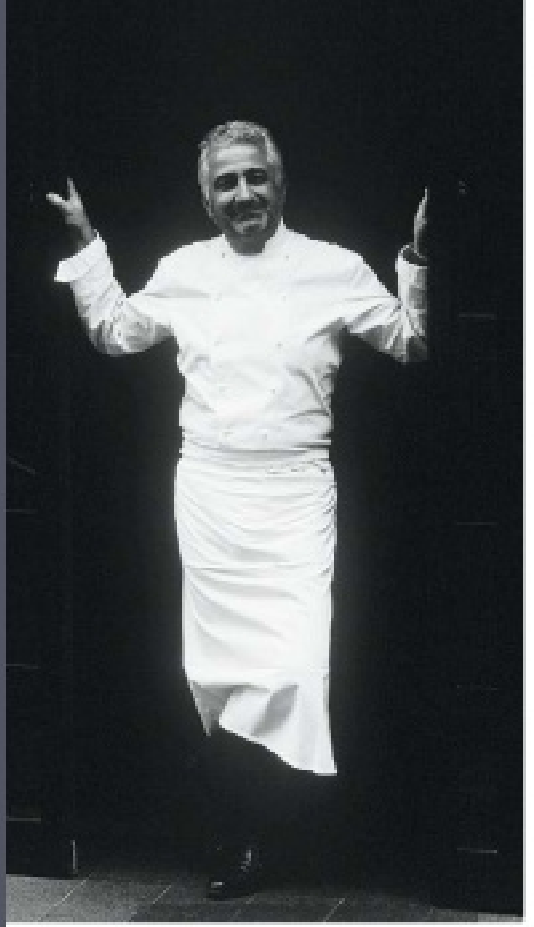
Préparation : 20 minutes

Cuisson : 30 minutes

-2 kg de travers de porc taillé en morceaux d'environ 5 cm de largeur
-40 g de beurre
-10 cl d'huile de pépins de raisin
-8 pêches jaunes pas trop mûres
-10 cl de vinaigre de vin
-10 cl de jus de rôti de veau
-sel, poivre du moulin

TRAVERS DE PORC GRILLE AUX PÊCHES

• Préchauffez le four à 210 °C (th. 7). Dans une grande poêle, faites chauffer sur feu vif 20 g de beurre et l'huile de pépins de raisin.
• Faites-y dorer les morceaux de travers de porc sur chaque face. Ils doivent prendre une belle coloration et rendre un maximum de leur graisse. Égouttez-les dans une passoire avant de les disposer dans un plat à gratin. Faites-les cuire de 10 à 15 minutes au four.
• Pelez et dénoyautez les pêches. Taillez-les en quartiers.
• Poêlez-les dans le reste du beurre de 1 à 2 minutes de chaque côté. En fin de cuisson, ajoutez le vinaigre et laissez réduire aux trois quarts, puis ajoutez le jus de veau.
• Laissez cuire de 3 à 4 minutes sur feu doux afin de bien enrober les pêches de jus aigre-doux.
• Répartissez les pêches dans chaque assiette, couvrez des morceaux de travers grillé et entourez de sauce.



Recettes extraites du livre :
Guy Savoy - Vos petits plats par un grand
Photo : Laurence Mouton
éditions Minerva

4 personnes

Préparation : 1 h 30

Cuisson : 3 h 30
la veille

SALADE DE POT-AU-FEU

LE POT-AU-FEU
- 400 g de plat de côtes de bœuf
- 400 g de gîte de bœuf
- 2 carottes
- 3 oignons
- 1 poireau
- 1 branche de céleri
- 1 bouquet garni :
- 1/4 de feuille de laurier,
- 2 branches de persil plat,
- 1 branche de thym
- gros sel

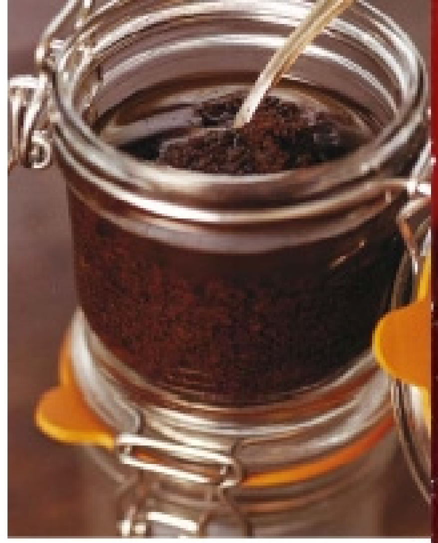
LA SALADE
- 400 g de pousses d'épinard
- 8 cornichons
- 2 échalotes
- 10 cl de vinaigrette de viande
- sel, poivre du moulin

• **La veille,** faites cuire votre pot-au-feu : épluchez les légumes et taillez-les en gros morceaux. Dans un grand faitout, versez 3 litres d'eau et ajoutez le plat de côtes. Portez à ébullition et écumez, puis ajoutez les légumes, le bouquet garni et 1 cuillerée à soupe de gros sel. Laissez cuire 1 h 30 environ sur feu doux, puis ajoutez le gîte de boeuf et laissez cuire 2 heures. Les morceaux de boeuf doivent être fondants. Vérifiez la cuisson en plantant la pointe d'un couteau dans le gîte ou le plat de côtes : on ne doit sentir aucune résistance.

• Lorsque le pot-au-feu est cuit réservez d'une part les morceaux de viande et les oignons, d'autre part le bouillon passé au chinois. Conservez le tout au frais.

• **Le jour même,** sortez la viande du réfrigérateur 1 heure à l'avance pour qu'elle soit à température ambiante et plus facile à travailler.

• Lavez et équeutez les pousses d'épinard. Effilochez les morceaux de boeuf Hachez grossièrement les oignons cuits et mélangezles avec le bœuf dans un saladier. Ajoutez un peu de bouillon de cuisson afin d'obtenir une consistance assez molle (comme celle d'une rillette). Epluchez et ciselez les échalotes. Taillez les cornichons en petits morceaux et ajoutez le tout au contenu du saladier. Laissez reposer 1 heure au réfrigérateur. Assaisonnez les pousses d'épinard avec la vinaigrette. Disposezles au centre des assiettes. Rectifiez l'assaisonnement de la salade de pot-au-feu et disposez celle-ci sur les assiettes sous forme de quenelles façonnées à l'aide de deux cuillères.



Recettes extraites du livre :
Guy Savoy - Vos petits plats par un grand
Photo : Laurence Mouton
éditions Minerva

4 personnes

Préparation : 30 minutes

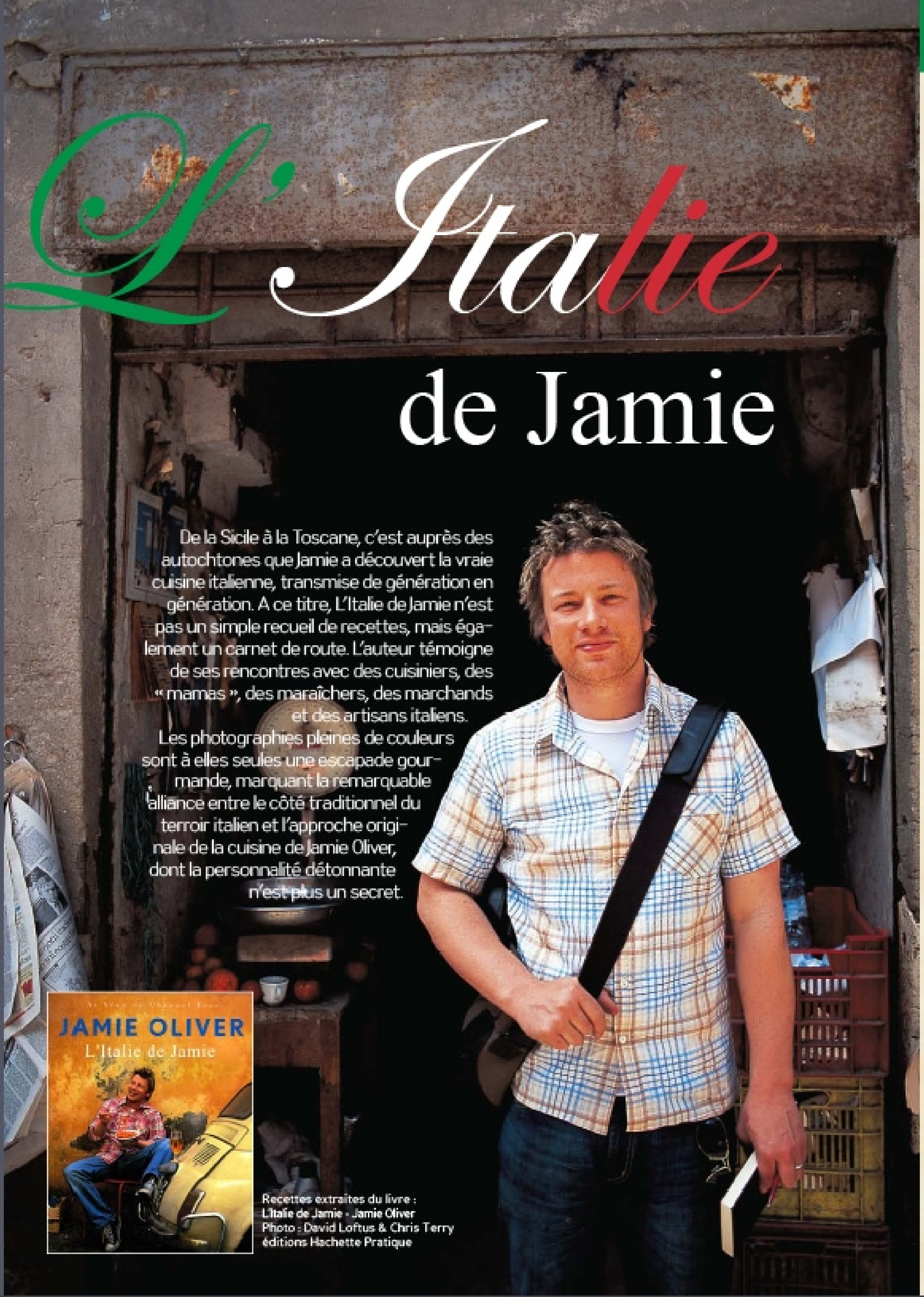
Cuisson : 45 minutes

BARBUE ET POMMES ÉCRASÉES À LA TAPENADE

-8 filets de barbue d'environ 100g chacun
-800 g de pommes de terre à chair ferme
-20 cl d'huile d'olive
-2 gousses d'ail
-2 branches de thym
-200 g d'olives noires dénoyautées
-50 g de filets d'anchois au sel

• Préchauffez le four à 180 OC (th. 6). Pelez les gousses d'ail, dégermez-les et coupez-les en deux. Epluchez les pommes de terre et taillez-les en petits dés. Rincez- les sous l'eau froide, égouttez-les et disposez-les dans un plat à gratin, bien à plat, sur 3 à 4 cm d'épaisseur environ, avec les gousses d'ail et les branches de thym.
• Ajoutez 2 cuillerées à soupe d'huile d'olive et 10 cl d'eau. Couvrez d'une feuille d'aluminium et faites cuire 40 minutes au four. Dans le bol d'un mixeur, réunissez les olives et les filets d'anchois rincés et égouttés. Poivrez légèrement et mixez en incorporant peu à peu de 3 à 4 cuillerées à soupe d'huile d'olive afin d'obtenir une pâte onctueuse et légèrement émulsionnée.
• Rectifiez l'assaisonnement et réservez à température ambiante. Lorsque les pommes de terre sont cuites, retirez l'ail et le thym. Écrasez grossièrement les pommes de terre à l'aide d'une fourchette. Réservez au chaud à four très doux.
• Dans une poêle antiadhésive, faites colorer à l'huile d'olive, sur feu Vif, les filets de barbue 2 minutes de chaque côté. Au centre de chaque assiette, disposez les pommes de terre écrasées. Ajoutez le filet de barbue sur le dessus. Entourez de tapenade en nappant légèrement la surface du poisson.

j'aime les barbues! Ce sont des poissons trop souvent oubliés. Leur texture et leur saveur sont excellentes- ici joliment relevées par la tapenade -, et l'on a toujours la certitude d'acheter un poisson sauvage (ce qui n'est plus le cas du turbot, malheureusement). Vous pouvez ajouter quelques herbes fraîches ciselées (sauge, cerfeuil, ciboulette) aux pommes écrasées.



L'Italie de Jamie

De la Sicile à la Toscane, c'est auprès des autochtones que Jamie a découvert la vraie cuisine italienne, transmise de génération en génération. A ce titre, L'Italie de Jamie n'est pas un simple recueil de recettes, mais également un carnet de route. L'auteur témoigne de ses rencontres avec des cuisiniers, des « mamas », des maraîchers, des marchands et des artisans italiens.
Les photographies pleines de couleurs sont à elles seules une escapade gourmande, marquant la remarquable alliance entre le côté traditionnel du terroir italien et l'approche originale de la cuisine de Jamie Oliver, dont la personnalité détonnante n'est plus un secret.

Recettes extraites du livre :
L'Italie de Jamie - Jamie Oliver
Photo : David Loftus & Chris Terry
éditions Hachette Pratique

spiedini di polpo

kebabs de poulpe

pour 6 personnes

- 1 poulpe tendre
- le jus de 1 citron
- 1 piment rouge, haché
- les feuilles hachées d'une petite botte de persil plat

• Placez le poulpe sur le plan de travail, éliminez la peau et les ventouses, le bec, les yeux et la chair brune contenue dans la tête.
• Découpez la tête. Roulez les morceaux de tête et les tentacules puis piquez-les avec des brochettes, comme sur la photo. Si vous prenez des brochettes en bois, faites-les d'abord tremper 20 minutes dans de l'eau froide.
• Faites-les griller au barbecue, tournez-les et arrosez-les de jus de citron. Déposez-les sur un plat, décorez avec le piment et le persil haché.

Recettes extraites du livre :
L'Italie de Jamie - Jamie Oliver
Photo : David Loftus & Chris Terry
éditions Hachette Pratique

cosciotto d'agnello ripieno di olive, pane, pinoli e erbe aromatiche

pour 6 personnes

Pour moi, le gigot d'agneau rôti a comme un parfum de nostalgie. Je revois toujours ma mère en train de le couper, le dimanche midi. C'est une foule d'images qui remontent à mon esprit. Cette superbe recette utilise quelques grands classiques des ingrédients italiens dans une farce inimitable. Essayez de trouver toutes les herbes que je vous propose dans la liste des ingrédients sinon, deux ou trois variétés conviendront.

Essayez de trouver un gigot de qualité, chez votre boucher ou en grande surface. Dites que vous cherchez un gigot, bio ou labellisé de préférence, et désossé jusqu'à la souris. C'est un peu technique comme découpe, mais votre boucher saura de quoi vous lui parlez. En fait, cela vous donne un gigot semi-désossé, gardant sa forme et facile à farcir. Pour les légumes, les navets, les pâtissons, le céleri boule, le fenouil ou le panais sont parfaits.

gigot d'agneau farci aux olives, au pain, aux pignons et aux herbes

- 1 tête d'ail, divisée en gousses non pelées
- les feuilles de 3 belles poignées d'herbes fraîches variées (menthe, persil, sauge, thym)
- 6 tranches de pancetta
- 3 filets d'anchois
- 100 g de pain de campagne, coupé en tranches de 2,5 cm (ne prenez pas de pain déjà découpé)
- une belle poignée de pignons de pin
- une poignée d'olives vertes, dénoyautées
- sel de mer et poivre noir fraîchement moulu
- 1 gigot de 2 kg, préparé comme indiqué ci-dessus
- 2 kg de pommes de terre (ratte), pelées et coupées en deux
- une belle botte de romarin frais
- 1 tige de laurier
- 1 bouteille de vin rouge

• Pelez deux gousses d'ail et mixez-les. Ajoutez les herbes, la pancetta et les anchois. Placez la pâte obtenue dans un bol et mixez le pain pour obtenir une chapelure grossière. Ajoutez-la à la préparation précédente, avec les pignons et les olives. Salez, poivrez et mélangez toute la farce avec vos mains. Si vous la trouvez un peu sèche, ajoutez un trait d'eau bouillante. Garnissez-en le gigot. Pour la cuisson, vous pouvez soit laisser le gigot tel quel, soit le ficeler. Huilez le gigot et assaisonnez-le de sel et de poivre.

• Mélangez les pommes de terre avec les feuilles de laurier, le romarin, un peu d'huile d'olive, du sel et du poivre. Étalez-les sur une plaque à rôtir et déposez le gigot farci par-dessus. En Italie, il est tout à fait inhabituel de servir le gigot rosé. Nous allons donc faire comme eux. Enfournez-le à 200 °C (th. 6) pendant 1 h 30. Faites-moi confiance : la viande sera très juteuse ! Après une demi-heure de cuisson, faites là aussi comme les Italiens : versez un trait de vin rouge sur la viande puis répétez cette opération tous les quarts d'heure, jusqu'à la fin de la cuisson.

• Sortez la plaque du four. Gardez les légumes au chaud, et laissez le gigot reposer 15 minutes. Servez cette recette avec des haricots verts, par exemple. Pour info, les Italiens ne font pas vraiment de sauce avec cette recette, car le jus qui se forme naturellement pendant la cuisson suffit amplement.

Recettes extraites du livre :
L'Italie de Jamie - Jamie Oliver
Photo : David Loftus & Chris Terry
éditions Hachette Pratique

C'est une version incroyable d'un vieux classique que nous avons tous essayé à un moment ou à un autre. Vous pouvez utiliser des champignons d'un seul type ou un mélange, mais il faudra les choisir avec de beaux chapeaux pour contenir la farce à la ricotta. Des petits champignons portobello ou des champignons des prés conviennent bien. Vous pouvez servir ce plat en entrée ou à grignoter en antipasti pour se mettre en appétit.

funghi al forno ripieni di ricotta

pour 4 personnes

champignons rôtis farcis à la ricotta

- 100 g de bonne ricotta friable
- le zeste de 1 citron
- 1 piment rouge frais, épépiné et finement haché (à votre goût)
- sel de mer et poivre noir fraîchement moulu
- 2 cuillères à soupe de feuilles d'origan ou de marjolaine, finement hachées
- une bonne poignée de parmesan fraîchement râpé, un peu plus pour saupoudrer
- 4 poignées de champignons, brossés huile d'olive extra vierge
- une poignée de roquette ou d'une herbe tendre et feuillue

• Préchauffez votre four à 220 °C (th. 7). Mettez votre ricotta dans un bol avec le zeste de citron, le piment et un peu de sel et de poivre.
• Écrasez le tout avec une cuillère en bois, puis incorporez l'origan ou la marjolaine hachée et le parmesan.
• Retirez délicatement les pieds des champignons et jetez-les (ou gardez-les pour faire une sauce pour les pâtes), puis mélangez les chapeaux avec un peu d'huile, de sel et de poivre. Posez-les à l'envers sur une plaque pour pouvoir les farcir avec votre fantastique mélange à la ricotta. Farcissez-les délicatement avec une cuillère, saupoudrez-les d'un peu de parmesan et faites-les rôtir dans le four préchauffé, jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés – environ 15 minutes.
• C'est super, servi sur une grande assiette, parsemé de feuilles de roquette ou d'herbes tendres assaisonnées.

Faites cette soupe pour époustoufler vos convives. Je sais que les homards sont chers, mais pour une occasion spéciale, ça vaut le coup de se saigner un peu. Ne laissez pas les commerçants vous vendre des homards précuits ou morts – il faut qu'ils soient vivants. Même les supermarchés devraient vous en proposer des vivants aujourd'hui. Vous pourriez aussi essayer d'utiliser des crevettes fraîches, des langoustines ou du crabe. La pâte à pici est incroyablement simple à préparer, mais n'hésitez pas à prendre des feuilles de lasagnes sèches écrasées ou des spaghettis écrabouillés à la place. C'est en toute confiance que j'utilise de la cannelle et des amandes dans ce plat inspiré par les îles Égadi, au large de la côte ouest de la Sicile. Situées près de la Tunisie, leur cuisine a été influencée par toutes les invasions arabes et grecques.

il miglior brodo siciliano di aragosta

pour 4 à 6 personnes

le meilleur bouillon de homard sicilien

- pâte à pici ou 150 g de feuilles de lasagnes sèches, écrasées
- 2 homards vivants de 1 kg
- huile d'olive extra vierge
- 1 gros oignon blanc, pelé et finement haché
- 6 gousses d'ail, pelées et finement hachées
- 1 grosse carotte, pelée et finement hachée
- 1 bâton de cannelle
- 1 ou 2 piments rouges secs, émiettés
- 1 cuillère à café de graines de fenouil, écrasées
- 1/2 bouteille de vin blanc (sicilien si possible)
- 85 cl de passata ou 3 boîtes de 400 g de tomates entières de bonne qualité, mixées
- sel de mer et poivre noir fraîchement moulu
- une grosse poignée d'amandes entières, avec la peau
- les feuilles d'une petite poignée de basilic frais

• Préparez votre pâte à l'eau et roulez-la pour former des pici. Si vous utilisez des pâtes sèches, commencez par la soupe. Mettez d'abord un grand récipient sur un feu très doux.

• Avec des homards vivants, la meilleure et la plus charitable des choses à faire, est de prendre un grand couteau pointu, de poser la pointe sur la petite couronne sur leur tête et de couper directement entre les yeux. Vous pouvez les couvrir d'un linge humide ou d'un journal et les mettre au réfrigérateur une demi-heure.

• Ça les endort et ça les détend. Une fois que vous avez tué votre homard, tournez et tirez la tête pour la détacher de la queue.

• Faites-le aux deux homards et mettez les queues avec les pinces de côté. Ouvrez les têtes des homards. Près des yeux se trouve un petit sac gris : c'est l'estomac – je préfère le jeter. Ensuite, il ne vous reste plus qu'à couper la tête en morceaux, en gardant la chair brune et tout le reste.

• Versez quelques bonnes lampées d'huile d'olive dans le récipient chaud et jetez-y tous les morceaux de tête et les petites pattes. Vous pouvez maintenant monter le feu.

• Jetez-y vos oignons, l'ail, les carottes, le bâton de cannelle, le piment et les graines de fenouil. Continuez à remuer et à faire revenir cette base de soupe environ 15 minutes – il faut que les oignons colorent légèrement sans brûler. Si le récipient devient trop chaud, versez-y un peu d'eau.

• Ajoutez votre vin blanc et faites cuire 5 minutes à gros bouillons avant d'ajouter la passata et la même quantité d'eau. Portez à nouveau à ébullition, puis baissez le feu et faites mijoter entre 20 minutes et une demi-heure. Goûtez le bouillon – il doit commencer à avoir un goût intense.

• Posez une passoire sur un autre grand récipient et faites doucement passer la soupe.

• Appuyez sur les carapaces avec le dos d'une louche et laissez-les s'égoutter 5 minutes, pour en extraire toutes les saveurs. Une fois tout le liquide sorti, vous pouvez les jeter.

• Remettez la soupe à mijoter sur le feu – elle doit avoir la consistance d'une soupe de tomates. Si elle est plus épaisse, rajoutez un peu d'eau.

• Fendez les queues de homards à travers la carapace et coupez la chair en tranches de 2,5 cm.

• Mettez les dans le bouillon. Cassez les pinces, sortez-en la chair et ajoutez-la aussi dans le bouillon. Continuez à le faire mijoter 8 minutes. Pendant ce temps, faites cuire vos pâtes dans de l'eau bouillante salée, égouttez-les et mélangez-les dans la soupe pendant 4 à 5 minutes.

• Hachez très finement les amandes ou mixez-les dans un robot et mélangez-les dans la soupe. Goûtez et assaisonnez si nécessaire.

• Répartissez la soupe dans quatre bols, déchirez les feuilles de basilic dessus et arrosez avec une bonne huile d'olive extra vierge.

Recettes extraites du livre :
L'Italie de Jamie - Jamie Oliver
Photo : David Loftus & Chris Terry
éditions Hachette Pratique

Il existe quantité de recettes différentes de tiramisu. Celle-ci comporte mes variantes préférées de l'original et fonctionne vraiment très bien avec les biscuits cuillers du commerce. Essayez-la – vous obtiendrez un résultat fantastique. En italien, « tiramisù » signifie « remonte-moi ».

tiramisù veloce

pour 4 personnes

tiramisù rapide

- 15 biscuits à la cuiller
- 28 cl de café frais, assez fort
- 4 cuillères à soupe de sucre en poudre
- 500 g de mascarpone
- 2 gousses de vanille
- 14 cl de vin santo ou de sherry
- le zeste et le jus de 1 orange
- 100 g de chocolat noir d'excellente qualité (70 % de cacao)

• Prenez un plat ou un saladier pas trop profond d'environ 20-25 cm de diamètre et placez grossièrement les biscuits à la cuiller en couches les uns sur les autres.

• Sucrez le café avec 2 cuillérées à soupe de sucre. Versez le café sur les biscuits, assurez-vous que la couche supérieure soit entièrement recouverte – vous verrez le café être absorbé par les biscuits. Laissez imbiber et pendant ce temps fouettez le mascarpone dans un bol avec le reste du sucre.

• Fendez les gousses de vanille dans la longueur et récupérez les graines pour les verser dans le bol de mascarpone.

• Gardez les gousses pour faire du sucre vanillé si vous le souhaitez. Continuez à battre tout en versant le vin santo ou le sherry. Vous devez obtenir une consistance souple et brillante.

• Si le mélange reste trop épais, utilisez un peu de jus d'orange pour le diluer avant de verser le reste du jus sur les biscuits. Étalez le mascarpone à la vanille sur les biscuits puis râpez tout le chocolat dessus ou faites des copeaux à l'aide d'un couteau ou d'un épluche-légumes.

• Parsemez de zestes d'orange finement coupés, et gardez au réfrigérateur jusqu'au moment de servir, car ce dessert est meilleur servi bien frais.

Recettes extraites du livre :
L'Italie de Jamie - Jamie Oliver
Photo : David Loftus & Chris Terry
éditions Hachette Pratique

Recettes extraites du livre :
L'Italie de Jamie - Jamie Oliver
Photo : David Loftus & Chris Terry
éditions Hachette Pratique

fritelle di spaghetti

pour 4 personnes

J'avais déjà vu des plats de pâtes frites, mais je n'y avais jamais réellement pensé jusqu'à ce que je rencontreGiovanni, qui tient un restaurant sur l'île de Marettimo, au large des côtes siciliennes. Il a fait frire un beignet de spaghettis devant moi et me l'a servi de façon inhabituelle : dans un bol avec un peu de bouillon et de porc bouilli d'un bollito misto. Franchement, c'était étonnant. Le bouillon l'a détrempé, mais c'était quand même super à manger. Surtout, ce qui est génial avec les beignets de pâtes, c'est leur facilité de transport. C'est un super en-cas, qui peut être mangé comme antipasti ou servi pendant un brunch. Il peut être cuit aussi au four. Une fois que vous maîtrisez la recette de base, vous pouvez faire varier les saveurs. Par exemple, je suis totalement obsédé par le piment, alors j'en ajoute toujours dans les miens. En gros, vous liez les pâtes avec un peu d'oeuf et vous les assaisonnez avec des ingrédients italiens clés comme le persil ou le parmesan (ne soyez pas tenté d'utiliser du parmesan déjà râpé – ça aura un goût horrible !). À partir de là, vous pouvez ajouter des petits morceaux de poisson, des petites tomates ou des olives hachées. Le beignet doit être moelleux au centre et croustillant à l'extérieur – Fandabidozi !

beignets de spaghettis

- 2 gousses d'ail, pelées et finement hachées
- une poignée de persil plat, finement haché
- 2 oeufs, de préférence bio
- 1 jaune d'oeuf, de préférence bio
- 2 poignées de parmesan, fraîchement râpé
- en option : 2 anchois, grossièrement hachés
- 1 à 2 piments séchés (à votre goût), émiettés
- sel de mer et poivre noir fraîchement moulu
- 200 g de spaghettis
huile d'olive

• Mettez tous les ingrédients, sauf les spaghettis et l'huile d'olive, dans un bol et mélangez-les. Jetez les spaghettis dans une casserole d'eau bouillante salée et faites-les cuire suivant les instructions sur le paquet. Égouttez les pâtes dans une passoire et rincez-les à l'eau froide pour les refroidir. Une fois les pâtes refroidies, coupez-les avec des ciseaux en morceaux d'environ 8 cm de longueur et ajoutezles dans le bol.

• Mélangez bien le tout.

• Versez un peu d'huile dans une casserole et mettez-la sur le feu. Puis, à l'aide d'une fourchette, faites des tas (grands ou petits, selon votre goût) du mélange de spaghettis dans la casserole et laissez-les cuire jusqu'à ce qu'ils soient dorés et croustillants des deux côtés.

• Vous pouvez aussi cuire les beignets dans une casserole un peu plus chaude pour qu'ils dorent vraiment à l'extérieur, et soient un peu plus mous et chauds au milieu.

Negresco

Idéalement situé sur la Promenade des Anglais ce palace mythique éblouit par la richesse de son décor authentique et attire par ses étonnantes collections d'art. Son restaurant gastronomique « Le Chantecler », 1* Michelin nous accueille dans une salle à manger Régence, tapissée de somptueuses boiseries du 18ème. Son jeune Chef, Jean-Denis Rieubland, MOF 2007, propose une cuisine d'exception que l'on retrouve aussi bien sur la carte que dans ses menus. Échantillonnage pour nous mettre l'eau de la Méditerranée à la bouche.

Hôtel Negresco
37, Promenade des Anglais, Nice
04 93 16 64 00

Ris de veau de lait clouté au chorizo, fricassée de girolles et petits oignons, macaronis dorés, jus court de braisage.

Pour 6 personnes

- Pomme de ris de veau 1 kg
- Parure de veau 0.300 kg
- Chorizo Ibérique 0.200 kg
- Girolles 0.200 kg
- Petits oignons 0.180 kg
- Macaronis longs
- Œuf 2 pièces
- Chapelure fine
- Feuille de persil plat pm
- Vinaigre de xérès pm

• Dégorger les pommes de ris de veau dans de l'eau glacée une demi journée puis les blanchir départ eau froide, salée, vinaigrer légèrement (12mn après ébullition).

• Egoutter, rafraîchir et mettre sous presse une demie journée.
Retirer toutes les petites peaux, nerfs afin d'avoir de belle pommes à rôtir, les piquer avec les petits bâtonnets de chorizo congelés et réserver.

• Marquer un jus court de veau avec les parures, l'échalote et l'eau
Trancher finement le chorizo, détailler de petits disques à l'aide de l'emporte pièce et les laisser sécher enter deux feuilles de papier cuisson.

• Cuire les macaronis et les égoutter en fin de cuisson sans les rincer, les ranger sur une plaque en les collant les uns aux autres. Réserver au frais couvert d'un linge humide.

• A l'envoi, les lustrer à l'aide d'un pinceau avec l'anglaise, paner à la chapelure et dorer au beurre. Egoutter.

• Cuisiner les girolles et petits oignons au beurre frais.

• Frire les feuilles de persil plat et réserver sur un sopalin.

• Rôtir les pommes de ris de veau bien dorées, les dresser sur les macaronis, autour intercaler un oignon glacé surmonté d'une fine chips de chorizo et les girolles fricassées fini d'une pluche de persil frit.

Jean-Denis Rieubland

Jaune d'oeuf de poule à la truffe, copeaux d'asperges vertes crues et cuites avec le blanc

Pour 4 personnes

- Asperges vertes 2 bottes
- Œufs frais 4 pièces
- Truffes noires 0.010 kg
- Feuilles de roquette 1 bouquet
- Bouillon de volaille 0.100 l
- Huile d'olive 0.050 kg
- Beurre 0.200 kg
- Pain de campagne 1 boule
- Orange 1 pièce
- Citron 1 pièce

Déroulement de la recette :

• Eplucher huit belles asperges, les blanchir quatre minutes à l'eau salée puis les rafraîchir pour conserver une belle couleur verte, garder les épluchures.
• Avec les autres asperges, réaliser des copeaux à l'aide d'un économe, conserver également les parures.
• Réaliser le coulis d'asperges, pour cela, faire blanchir un zeste d'orange et un zeste de citron dans de l'eau froide puis porter à ébullition.Blanchir les parures d'asperges dans l'eau salée, puis au blender mixer l'asperge les zestes de citron et d'orange avec le bouillon de volaille, 50g de beurre et 50 g d'huile d'olive, assaisonner.
• Faire clarifier le reste du beurre.
• Séparer les jaunes des blancs d'œufs puis cuire les jaunes dans le beurre clarifié à 65°C pendant 45 min.
• Cuire les blancs assaisonnés dans un moule siliconé en forme de demie sphère à 75°C pendant 15 min.
• Tailler la truffe à la mandoline puis emporte piècer en petits cercles.
• Tailler des fines tranches dans le pain de campagne puis retailler des bandes de 10 cm de long sur 2 cm de large, enrouler les bandes de pain autour d'un cercle et passer au four 5 min pour faire sécher et obtenir des cercles de pain.

Finition et présentation :

• Réchauffer les asperges à l'huile d'olive, les déposer sur assiette par deux côte à côte, ranger dessus 3 disques de truffe avec sur chacun une demie sphère de blanc d'œuf cuit.
• Dans le cercle de pain séché, ranger les copeaux d'asperges crus lustrés à l'huile d'olive, y déposer un jaune d'œuf cuit.
• Décorer avec quelques feuilles de roquette et une julienne de truffe.
• Terminer l'assiette en faisant des points de coulis d'asperges, sans oublier un peu de fleur de sel et un tour de moulin à poivre sur le jaune d'œuf.

Langoustines rôties au piment d'Espelette, croustillant de tête de veau aux feuilles de roquette

Pour 6 personnes

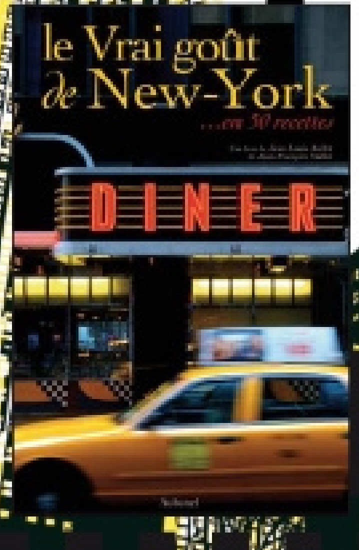
- Langoustine 8/12 2kg / environ 20 pièces
- Huile d'olive 15 cl
- Piment d'Espelette 0.004 kg
- Tête de veau 0.750 kg
- Oignon paille 0.120 kg
- Ail 1 tête
- Carotte 0.180 kg
- Clou de girofle/poivre noir en grain 1 pincée
- Bouquet garni 1 pincée
- Moutarde ancienne 0.060 kgv
- Echalote 0.220 kg
- Cerfeuil/ciboulette/persil plat 1/4 btte
- Vinaigre de xérès pm
- Jus de veau (1/2 glaces) 1/4 L
- Ail 0.050 kg
- Crème 0.100 kg
- Chapelure fine 0.100 kg
- Œufs 2 pièces
- Roquette 0.250 kg

• Décortiquer les langoustines et les réserver au frais.
• Cuire la tête de veau au bouillon bien assaisonné, l'égoutter et presque froide, la détailler en petits dés réguliers.
• Suer les échalotes ciselées fins à l'huile d'olive, ajouter la tête, le xérès, la moutarde, le jus réduit, bien rectifier l'assaisonnement et ajouter les herbes ciselées finement au moment de débarrasser l'ensemble afin d'éviter le noircissement de celle-ci.
• Mouler la tête de veau en demies sphères, faire prendre au frais.
• Assembler les deux demies sphères et les paner à l'anglaise. Réserver au frais.
• Mixer au blinder la roquette, l'huile d'olive et un peu de glace pilée (attention pas de chauffe sinon cela terni). Réserver dans un cornet ou pipette.
• Peler l'ail nouveau, le blanchir 2 fois et rafraîchir. Le confire ensuite à la crème et mixer à consistance mousseuse.
• Rôtir les 18 queues de langoustines à l'huile d'olive et l'Espelette. Frire les 18 sphères de têtes de veau à l'huile chaude ou beurre clarifié (170 °c). Réserver sur papier absorbant.
• Dresser harmonieusement trois cercles de jus réduit, contenant la crème d'ail mousseuse puis une sphère frite dans chaque.
• Tirer trois traits fins de pistou, de roquette, à l'extrémité poser les langoustines et les feuilles de roquettes lustrées.

Le vrai goût de New York

Contrairement à l'idée reçue, New York n'a pas à rougir devant la vieille Europe en matière de saveurs.
Formidable creuset de métissage et de créativité, la ville-monde est en soi un voyage et une expérience gastronomique unique : à toutes heures, on peut déguster un bortsch des plus traditionnel dans l'un des delicatessens de Broadway, dévorer la meilleure pizza sicilienne dans un recoin de Brooklyn, se délecter, au pied d'un gratte-ciel de Wall Street, des meilleurs hamburgers du monde ou de cet inimitable cheesecake que l'on ne trouve que là-bas, s'arrêter pour un pique-nique à Central Park, ou aller découvrir en smoking les dernières expérimentations des plus grands chefs.

De l'histoire du hot-dog qui nous mène à la communauté Allemande, au pastrami juif en passant par le Bortsch Russe ou riz jaune, pain de maïs afro-américains, pizza et pepperoni italiens, gingembre, citronnelle, et crevettes chinoises c'est toute l'histoire des différentes communautés qui apparaît dans ce livre.



Recettes extraites du livre :
Le vrai goût de New York... en 50 recettes
De Jean-Louis André et
Jean-François Mallet
éditions Aubanel

Recettes extraites du livre :
Le vrai goût de New York… en 50 recettes
De Jean-Louis André et
Jean-François Mallet
éditions Aubanel

BEIGNETS D'OIGNONS

Pour 4 personnes Préparation : 20 min - Repos : 20 min
Cuisson : 4 min
Pour la pâte : 150 g de farine, 2 oeufs, 1 cuillerée à soupe d'huile de tournesol, 2 dl de bière blonde légère, sel, poivre.
Pour la garniture : 6 gros oignons, 1 bain de friture, sel.

• Verser la farine dans un saladier, ainsi qu'une pincée de sel et de poivre. Ajouter les jaunes d'oeufs en mouillant petit à petit avec la bière.
• Incorporer la cuillerée d'huile lorsque la pâte est bien lisse. Laisser reposer 20 minutes.
• Éplucher les oignons, les couper en rondelles épaisses et séparer les anneaux. Les tremper quelques minutes dans une casserole d'eau bouillante salée, puis les égoutter et les sécher dans un torchon.
• Incorporer les blancs d'oeufs battus en neige à la pâte. Faire tremper les oignons dans cette préparation.
• Fariner les anneaux d'oignons et les faire frire dans un bain d'huile bouillante. Lorsqu'ils sont bien dorés, les égoutter sur une feuille de papier absorbant et les déguster immédiatement.

POULET SAUCE AIGREDOUCE AU SÉSAME

Pour 4 personnes Préparation : 35 min - Cuisson : 25 min
8 pilons de poulet (ou 4 cuisses découpées en deux), 1 gros oignon, 1 gousse d'ail, 3 cuillerées à soupe de sucre en poudre, 1 grosse tomate, 100 g d'ananas au sirop, 1 cuillerée à soupe de Maïzena®, 1 cuillerée à soupe de vinaigre, 2 cuillerées à soupe de graines de sésame grillées, 3 cuillerées à soupe d'huile de tournesol, sel, poivre.

• Éplucher et hacher l'ail et l'oignon.
• Tailler l'ananas et la tomate en petits dés.
• Chauffer l'huile dans une cocotte, y faire revenir les pilons et bien les colorer. Ajouter l'oignon, l'ail, le sucre en poudre et les morceaux d'ananas et de tomate. Laisser caraméliser l'ensemble 10 minutes à feu doux en remuant.
• Baisser le feu, ajouter le vinaigre et la Maïzena®.
• Cuire à couvert 25 minutes en arrosant de temps en temps les pilons de jus de cuisson.
• Lorsque le poulet est cuit, l'égoutter dans un plat creux, passer la sauce au chinois et en napper les pilons. Rectifier l'assaisonnement en sel et poivre. Ajouter les graines de sésame et déguster.

HOT-DOG ORIGINAL « NATHAN »

Pour 4 personnes Préparation : 20 min - Cuisson : 45 min
4 pains spécial hot-dog (qui peuvent être remplacés par des petits pains au lait).
Pour la garniture : 4 grandes saucisses de Francfort, 2 gros oignons frais, 300 g de choucroute cuite, 5 cl de vin blanc, 4 cuillerées à soupe de moutarde Savora®, 1 cuillerée à café de cumin, 90 g de beurre demi-sel, sel, poivre.

• Éplucher les oignons et les émincer finement.
• Mettre le beurre dans une casserole, le faire mousser, ajouter les oignons émincés et les faire blanchir environ 10 minutes sans cesser de remuer. Ajouter la choucroute et le vin blanc.
• Laisser cuire 25 minutes à feu doux, parsemer de graines de cumin et remuer.
• Plonger les saucisses 5 minutes dans une casserole d'eau frémissante, les égoutter, les laisser sécher, puis les dorer à feu doux dans une poêle avec 30 g de beurre.
• Préchauffer les petits pains dans le four, les ouvrir dans la longueur et les tartiner de moutarde Savora®. Glisser les saucisses dans les pains, garnir de choucroute aux oignons et poivrer. À servir chaud, accompagné de ketchup et de moutarde.

Recettes extraites du livre :
Le vrai goût de New York... en 50 recettes
De Jean-Louis André et
Jean-François Mallet
éditions Aubanel

MINI-HAMBURGERS AUX AROMATES

Pour 8 burgers (il faut en compter 2 par personne)
Préparation : 45 min- Cuisson : 30 min
800 g de viande de boeuf hachée,
8 petits pains au lait spécial
burger, 4 gros oignons, 2 citrons jaunes bio, 2 petites tomates,
4 petites tranches de cheddar, 4 cuillerées à soupe
de mayonnaise, 1 petite laitue, 50 g de beurre,
4 cuillerées à soupe d'huile de tournesol, sel, poivre.

• Éplucher et émincer finement les oignons.
Les saisir dans le beurre et la moitié de l'huile, et les laisser roussir 25 minutes en remuant.
• Mélanger la viande hachée avec les oignons cuits et le zeste des citrons fraîchement râpés.
• Saler, poivrer et former 8 petits burgers.
• Effeuiller la laitue, la laver et en retirer les parties croquantes. L'émincer et la mélanger à la mayonnaise. Découper les tomates en 8 rondelles et les tranches de cheddar en deux.
• Faire cuire les burgers dans le reste d'huile fumante (les garder saignants). Monter les hamburgers en intercalant entre deux morceaux de pain 1 steak haché, 1 rondelle de tomate, 1 tranche de cheddar et un peu de laitue à la mayonnaise.
• À déguster immédiatement.

SANDWICH À LA PIZZA

Pour 4 personnes Préparation : 25 min - Cuisson : 20 min
2 pizzas margherita surgelées, 4 tranches fines de jambon blanc, 4 tranches fines de cheddar, 100 g de mesclun, 2 cuillerées à soupe d'huile d'olive, sel, poivre, 4 piques en bois (pour fixer le sandwich).

• Faire cuire les pizzas au four pendant 20 minutes et les couper en deux dans le sens de la longueur.
• Laver et égoutter la salade, l'assaisonner à l'huile d'olive. Réchauffer les demi-pizzas 1 minute au micro-ondes pour les assouplir.
• Disposer une tranche de jambon, une tranche de cheddar et de la salade au centre de chaque demi-pizza.
• La plier en deux et la maintenir avec une pique en bois. À déguster immédiatement.

CRÈME FOUETTÉE AU MARASQUIN

Pour 4 personnes Préparation : 35 min - Infusion : 1 h
60 cl de crème liquide, 2 cuillerées à soupe de sucre glace, 2 gousses de vanille, 4 morceaux de génoise (ou de brioche), 20 cerises confites au marasquin (en épicerie fine, elles sont reconnaissables à leur longue queue et leur couleur rouge vif).

• Fendre les gousses de vanille en deux et gratter les graines. Faire infuser le tout dans la crème liquide pendant 1 heure au réfrigérateur.
• Réserver 4 cerises entières et dénoyauter les autres. Découper la génoise en petits morceaux et les imbiber légèrement du marasquin des cerises.
• Dix minutes avant de déguster, retirer les gousses de vanille et fouetter la crème en chantilly, en ajoutant le sucre glace à miparcours.
• Disposer les morceaux de génoise dans le fond de 4 grands verres. Recouvrir de chantilly à l'aide d'une poche à douille.
• Décorer d'une cerise et déguster.

MUFFINS AU COMTÉ

Pour 4 personnes (8 petits muffins) Préparation : 15 min - Repos : 20 min - Cuisson : 30 min
500 g de farine, 50 cl de crème épaisse, 11/2 cuillerée à café de levure chimique,1 oeuf, 60 g de beurre fondu, 80 g de beurre frais (pour les moules), 300 g de comté, 1 grosse pincée de muscade râpée, 1 pincée de sel.

• Mélanger dans un grand saladier la farine et la levure chimique. Verser en remuant la crème épaisse et le beurre fondu. Ajouter l'oeuf battu et le comté râpé. Assaisonner de muscade et d'une pincée de sel.
• Mélanger énergiquement et laisser reposer la pâte 10 minutes.
• Préchauffer le four à 180 °C (th. 6).
• Beurrer des moules à muffins, les garnir de pâte et les enfourner 30 minutes. Lorsqu'ils sont cuits, les laisser reposer 10 minutes avant de les déguster.

COOKIES AUX RAISINS ET CÉRÉALES

Pour environ 40 cookies Préparation : 35 min - Cuisson : 25 min
250 g de sucre brun en poudre, 125 g de sucre blanc en poudre, 1 sachet de sucre vanillé, 310 g de farine, 1 cuillerée à café de cannelle en poudre, 1 sachet de levure chimique, 2 oeufs, 7 cuillerées à soupe d'huile de tournesol, 250 g de noix de coco râpée, 250 g de raisins secs, 300 g de flocons d'avoine.

• Mélanger dans un saladier tous les sucres, y compris le sucre vanillé. Mélanger la farine, la levure et la cannelle dans un autre saladier, et ajouter les sucres. Fouetter les oeufs avec l'huile. Les verser dans le mélange sec en remuant, afin d'obtenir une pâte homogène.
• Ajouter les raisins secs, la noix de coco et les flocons d'avoine. Préchauffer le four à 200 °C (th. 6-7).
• Former 50 biscuits à l'aide d'une petite cuillère et les déposer sur une plaque recouverte d'une feuille de papier sulfurisé. Cuire les cookies 25 minutes. Les laisser refroidir avant de déguster.

Recettes extraites du livre :
Le vrai goût de New York... en 50 recettes
De Jean-Louis André et
Jean-François Mallet
éditions Aubanel

CRÈME GLACÉE FAÇON « SPUMONI »

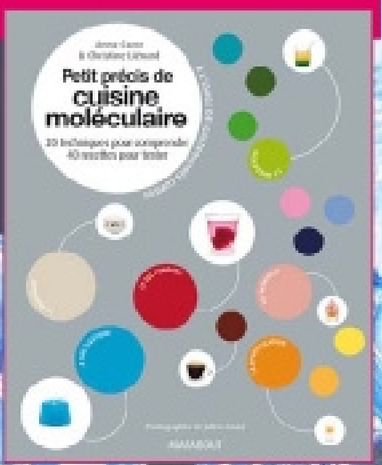
Pour 4 à 6 personnes Préparation : 15 min - Attente : 30 min
200 g de glace à la vanille, 200 g de glace au chocolat amer, 200 g de glace à la pistache, 2 cuillerées à soupe de malaga, 1 cuillerée à café de cacao amer en poudre.

Faire légèrement ramollir les glaces en les passant 2 à 3 secondes au four à micro-ondes.
À l'aide d'une grande spatule, les mettre délicatement, par couches successives, dans un grand récipient.
Travailler la glace ramollie mais non fondue, afin d'assembler les couleurs sans les confondre.
Ajouter le malaga et la poudre de cacao amer.
Placer 30 minutes au congélateur puis former des boules dans des cornets.

TECHNO cuistot

INTRODUCTION À LA CUISINE MOLÉCULAIRE

Recettes extraites du livre :
Petit précis de cuisine moléculaire
De Anne Cazor & Christine Liénard
Photo de Julien Attard
éditions Marabout



La science explore le monde, recherche les mécanismes de phénomènes naturels. La gastronomie moléculaire est une discipline scientifique qui étudie les transformations culinaires et les phénomènes de la gastronomie en général. Cette discipline fait partie des sciences des aliments.
La technologie utilise les connaissances scientifiques pour en tirer des applications. Dans le domaine qui nous concerne, la technologie culinaire utilise les connaissances de la gastronomie moléculaire et des différentes sciences des aliments pour trouver de nouvelles applications en cuisine.
La cuisine, mélange entre art et technique, est indissociable du goût, de la qualité des produits et du savoir-faire du cuisinier. Si, à cela, une démarche de compréhension est intégrée, on parle de cuisine moléculaire qui utilise les applications issues de la technologie pour la création de nouveaux plats, de nouvelles textures, de nouvelles saveurs, de nouvelles sensations.
Voyage initiatique...

Recettes extraites du livre :
Petit précis de cuisine moléculaire
De Anne Cazor & Christine Liénard
Photo de Julien Attard
éditions Marabout

Instantanéi-thé
Cubes gelés de thé pomme-betterave

20 cubes gélifiés ou 10 tasses à thé

15 min. de préparation

30 min. de cuisson

2 h de réfrigération

- 45 cl de pur jus de pomme
- 15 cl d'eau frémissante
- 1 betterave cuite (125 g environ)
- 2 sachets de thé Earl Grey
- 30 à 50 g de sucre en poudre (selon le goût)
- 10 g de gélatine (5 feuilles)

- Mettre les feuilles de gélatine à tremper dans de l'eau froide pour les ramollir.
- Dans une casserole, faire réduire le jus de pomme des deux tiers, de manière à obtenir 15 cl de jus de pomme concentré (30 minutes environ). Écumer si nécessaire.
- Mixer la betterave coupée en morceaux et l'eau frémissante. Laisser infuser 2 minutes et passer au chinois, de manière à obtenir 15 cl de jus de betterave.
- Dans une casserole, chauffer le jus de betterave avec le jus de pomme réduit.
- Aux premiers frémissements, retirer du feu et faire infuser les sachets de thé dans la préparation pendant 3 à 4 minutes, directement dans la casserole.
- Remettre la préparation à chauffer avec le sucre. Aux premiers frémissements, la retirer du feu et ajouter immédiatement la gélatine ramollie à peine essorée, en remuant au fouet.
- Couler la préparation dans un bac à glaçons souple, ou dans un moule (la gelée ainsi obtenue devra être découpée en cubes).
- Laisser refroidir à température ambiante, puis placer au réfrigérateur au moins 2 heures.
- Placer 2 à 3 glaçons dans une tasse (selon le volume de la tasse et le goût), et ajouter de l'eau bouillante.
- Remuer et déguster.

Exploration

Pour obtenir des cubes de gelée aromatisée à faire fondre, partons d'une préparation liquide de notre choix. Chauffons-la, ajoutons de la gélatine (à hauteur de 3 g pour 100 g de préparation) et laissons refroidir. Une manière originale d'offrir une boisson chaude instantanée à nos convives ! Osons toutes les déclinaisons de thé, café, infusion, etc., dans des versions aux fruits, légumes, épices, aromates, etc. Modifions les classiques avec des cubes gélifiés de cacao sur lesquels il suffirait de verser du lait chaud, ou encore un mélange d'épices et d'écorces pour vin chaud.

Innovation

La préparation contenant de la gélatine gélifie en refroidissant. Par la suite, le gel formé se liquéfie par ajout d'eau bouillante et libère les composés aromatiques. En refroidissant, le gel ne se reformera pas, car le pourcentage de gélatine sera trop faible pour emprisonner la quantité de liquide ajoutée.

Recettes extraites du livre :
Petit précis de cuisine moléculaire
De Anne Cazor & Christine Liénard
Photo de Julien Attard
éditions Marabout

Bleu-manger minute Flan coco, spaghettis de curaçao

20 cubes gélifiés ou 10 tasses à thé

15 min. de préparation

10 min. de cuisson
30 min. de repos

Pour le flan coco
- 150 g de lait concentré sucré
- 30 cl de lait de coco
- 30 g de noix de coco râpée
- 5 g de carraghénane

Pour les spaghettis de curaçao
- 20 cl de curaçao
- 4 g de carraghénane

Le flan coco

• Dans une casserole, chauffer le lait de coco et le lait concentré sucré.

• Ajouter le carraghénane en pluie fine et bien mélanger au fouet, en évitant d'incorporer trop d'air.

• Aux premiers frémissements, ajouter la noix de coco râpée, puis retirer du feu et couler rapidement la préparation dans 6 petits moules individuels.

• Laisser refroidir à température ambiante (20 minutes environ), puis placer au réfrigérateur.

Les spaghettis de curaçao

• Dans une casserole, chauffer le curaçao. Ajouter le carraghénane en pluie fi ne et bien mélanger au fouet, en évitant d'incorporer trop d'air.

• Aux premiers frémissements, baisser le feu (doux). Raccorder une seringue à une des extrémités d'un tube en silicone alimentaire et aspirer le curaçao par l'autre extrémité, directement dans la casserole.

• Détacher le tube de la seringue et le plonger dans un bain d'eau froide en maintenant les 2 extrémités vers le haut. Laisser refroidir quelques minutes. Renouveler l'opération 5 fois. Extraire les spaghettis de curaçao des tubes en poussant à l'aide de la seringue.

Ou :

• Aux premiers frémissements, retirer du feu. Couler rapidement le curaçao sur une plaque, sur 1 à 2 mm d'épaisseur. Laisser refroidir à température ambiante (10 minutes environ). Découper au couteau des tagliatelles de gelée de curaçao.

Le bleu-manger minute

• Démouler les flans coco, les garnir de spaghettis de curaçao et servir.

Exploration

Dans cette recette, ce sont les propriétés d'élasticité et de gélification rapide qui sont utilisées. D'une part, l'élasticité des gels de carraghénane induit une bonne résistance à la déformation. La manipulation des spaghettis est donc facilitée. D'autre part, la gélification du carraghénane à des températures proches de 40 °C implique une prise en gel rapide du flan.

Innovation

Pour confectionner des fl ans ou des gelées en quelques minutes seulement et sans oeuf, partons de la préparation de notre choix (crèmes épicées, jus de fruits ou de légumes, liqueurs, etc.). Ajoutons du carraghénane (à hauteur de 1 à 2 g pour 100 g de préparation). Chauffons ces deux éléments ensemble et coulons la préparation ainsi obtenue dans des moules ou sur une plaque. Laissons refroidir et dégustons, ou travaillons ce gel élastique en tagliatelles, en pâte à ravioles, etc.

Recettes extraites du livre :
Petit précis de cuisine moléculaire
De Anne Cazor & Christine Liénard
Photo de Julien Attard
éditions Marabout

Huître coquette
Perle de vinaigre de framboise, huître fraîche

20 cubes gélifiés ou 10 tasses à thé | 15 min. de préparation | 30 min. de repos

Pour les perles de vinaigre
- 5 cl de vinaigre de framboise
- 10 cl d'eau pauvre en calcium (60 mg/l environ)
- 2 cl de sirop de sucre de canne
- 1,7 g d'alginate de sodium
- 3 gouttes de colorant alimentaire rouge

Pour le bain de calcium
- 30 cl d'eau
- 3 g de sel de calcium

Pour les huîtres
- 3 douzaines d'huîtres

Le bain de calcium
- Mélanger le sel de calcium et l'eau en fouettant jusqu'à complète dissolution de la poudre de calcium.
- Laisser reposer au moins 30 minutes.

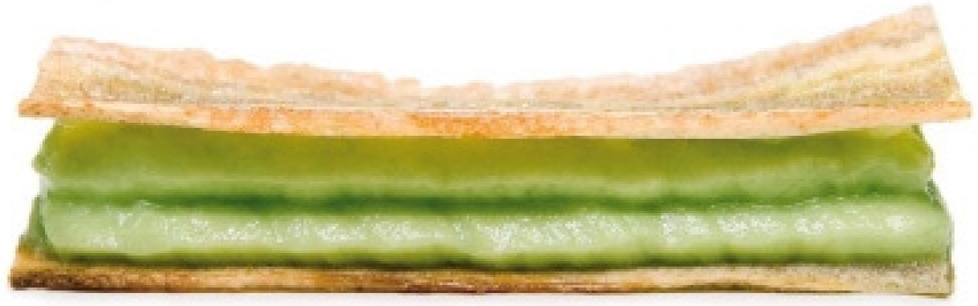
Les perles de vinaigre de framboise
- Mélanger l'eau pauvre en calcium au sirop de sucre de canne.
- Ajouter l'alginate de sodium en pluie fi ne tout en fouettant.
- Mixer la préparation, en évitant d'incorporer trop d'air, et ajouter le vinaigre de framboise par petites quantités et en fouettant, puis le colorant alimentaire rouge. Laisser reposer au moins 30 minutes. Pendant ce temps, ouvrir les huîtres.
- Mixer à nouveau la préparation de vinaigre de framboise pour la liquéfier.
- Remplir une seringue ou une pipette de la préparation et verser la préparation goutte à goutte dans le bain de calcium. Après 30 secondes environ, récupérer les perles formées à l'aide d'une cuillère percée ou d'une passoire.
- Rincer les perles dans un bain d'eau claire.

L'huître coquette
- Disposer, à l'intérieur de chaque huître ouverte, une à plusieurs perles selon leur taille, et servir immédiatement.
- Attention : jeter les préparations à base d'alginate de sodium à la poubelle, et non dans les canalisations pour ne pas les obstruer.

Exploration
La préparation à sphérifier est acide (à base de vinaigre). L'alginate de sodium, insoluble dans les préparations acides, est d'abord solubilisé en deux temps. L'alginate de sodium est solubilisé dans de l'eau. Puis le vinaigre est versé progressivement, ce qui diminue lentement l'acidité de la préparation contenant de l'alginate de sodium. Cette technique de solubilisation en deux temps permet de sphérifier des préparations acides.

Innovation
Remplaçons le mélange vinaigre de framboise-sirop de sucre de canne par tout autre liquide de notre choix, acide ou non (eau de fl eur d'oranger, jus de citron, liquide épicé, etc.). Ajoutons de l'alginate de sodium (à hauteur de 1 g pour 100 g de préparation) et sphérifi ons-le par immersion dans un bain de calcium (à hauteur de 1 g pour 100 g d'eau). Réalisons ainsi des perles de « saveurs » à servir en assaisonnement de salades ou de boissons (champagne, lait aromatisé, etc.).

Recettes extraites du livre :
Petit précis de cuisine moléculaire
De Anne Cazor & Christine Liénard
Photo de Julien Attard
éditions Marabout



Doce de abacate
Crème d'avocat, tacos de bananes séchées

4 personnes — 20 min. de préparation — 35 min. de cuisson

Pour la crème d'avocat
- 1 avocat
- 20 g de sucre en poudre
- Le jus d'1 citron

Pour les tacos de bananes
- 2 grosses bananes
- Sucre en poudre

Les tacos de bananes séchées
- Préchauffer le four à 170 °C.
- À l'aide d'un économe ou d'une trancheuse électrique, tailler, dans la longueur de chaque banane, 6 belles lamelles de 1 à 2 mm d'épaisseur (après avoir pris soin d'éliminer les extrémités incurvées du fruit).
- Disposer les lamelles de bananes sur une plaque recouverte de papier cuisson et les saupoudrer de sucre. Enfourner et laisser déshydrater 35 minutes environ.
- Laisser refroidir à température ambiante. Décoller les tacos de bananes séchées ainsi obtenus.

La crème d'avocat
- Mixer la chair de l'avocat, le sucre et le jus de citron.

Le doce de abacate
- Servir la crème d'avocat accompagnée des tacos de bananes séchées.

Exploration
Du jus de citron est ajouté à l'avocat mixé pour éviter le noircissement de ce fruit particulièrement oxydable. Le jus de citron contient de l'acide ascorbique (entre 30 et 40 mg pour 100 g de jus frais) qui va prévenir l'oxydation. La préparation à base d'avocat peut donc conserver sa couleur plus longtemps.

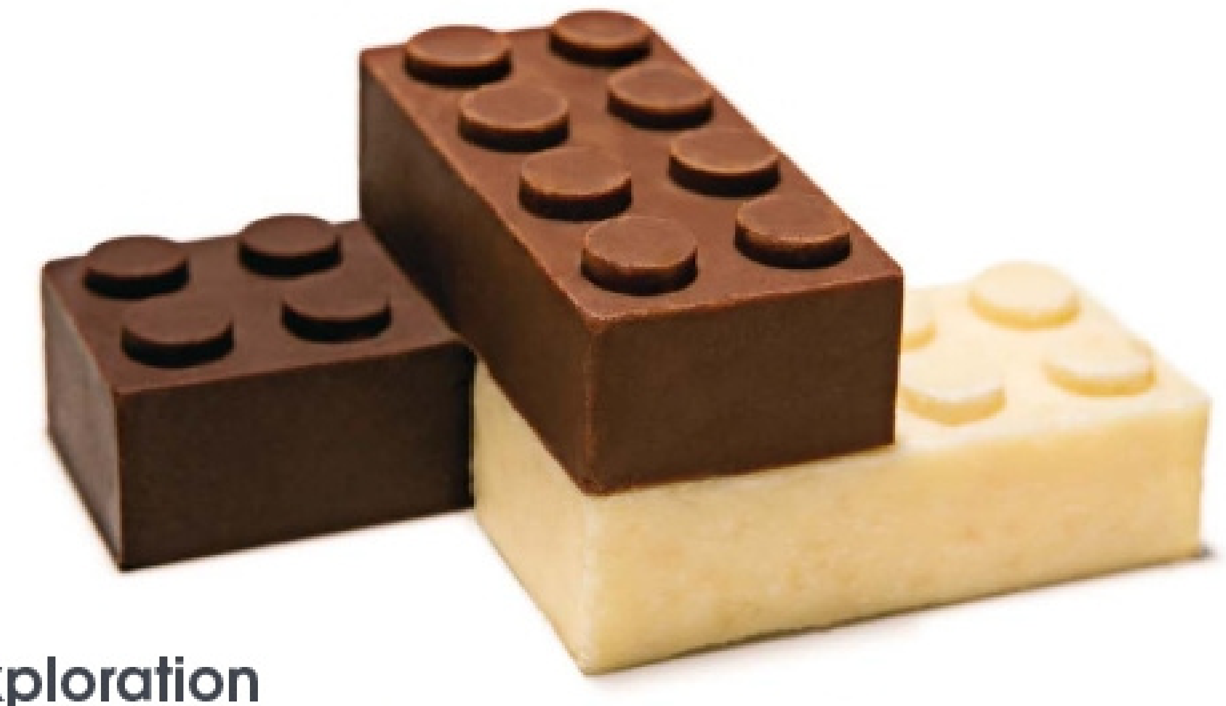
Innovation
Remplaçons l'avocat par tout autre fruit ou légume facilement oxydable (pomme, pêche, nectarine, poire, banane, champignon, artichaut). Mixons-les avec un peu de jus de citron. Réalisons ainsi des purées de fruits et de légumes aux couleurs vives et appétissantes !

Crépito choco
Chocolat au sucre pétillant

1 tablette de chocolat — 5 min. de préparation — 10 min. de cuisson, 2h de repos

- 200 g de chocolat (noir, blanc ou au lait)
- 50 g de sucre pétillant

- Faire fondre le chocolat au bain-marie à feu doux, en remuant régulièrement.
- Lorsque le chocolat est complètement fondu, retirer le récipient de l'eau frémissante et mélanger vigoureusement jusqu'à ce que le chocolat soit bien lisse.
- Laisser refroidir 5 minutes.
- Ajouter le sucre pétillant en 2 ou 3 fois et mélanger rapidement de manière à enrober le sucre pétillant de chocolat fondu.
- Couler la préparation sur une feuille de papier cuisson, ou dans de petits moules en silicone.
- Laisser durcir dans un endroit frais au moins 2 heures.



Exploration
Le sucre pétillant (renfermant du dioxyde de carbone) est mélangé à du chocolat. Le chocolat est riche en beurre de cacao, matière grasse dans laquelle le sucre ne se solubilise pas. Dans le chocolat refroidi, le sucre est protégé de l'humidité de l'air et conserve donc ses propriétés pétillantes en bouche.

Innovation
Faisons crépiter nos préparations ! Versons du sucre pétillant dans notre café avant de le déguster, saupoudrons-le sur une tarte ou une chantilly avant de servir. Un dessert qui fera du bruit !

Recettes extraites du livre :
Petit précis de cuisine moléculaire
De Anne Cazor & Christine Liénard
Photo de Julien Attard
éditions Marabout

Thaï breizh
Chantilly framboise, coeur de litchi, crumble de palets bretons

6 personnes | 10 min. de préparation | 2 h de réfrigération

Pour la chantilly framboise
20 cl de crème entière liquide (30 % de matière grasse)
100 g de coulis de framboises (sans pépins)
20 g de sucre en poudre
Pour le litchi et le crumble
6 palets bretons
1 boîte de litchis ou 18 litchis frais

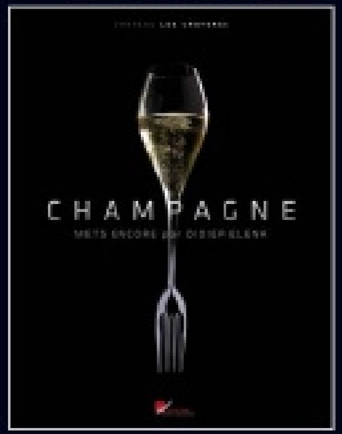
La chantilly framboise
- Mélanger la crème liquide, le coulis de framboises et le sucre.
- Introduire la préparation dans le siphon et le placer au réfrigérateur pendant 2 heures.

Le thaï breizh
- Émietter un palet breton dans le fond de chaque verrine, ajouter par-dessus 3 litchis taillés en petits morceaux.
Introduire une cartouche de gaz dans le siphon, secouer fortement le siphon (la tête en bas) et recouvrir de chantilly framboise.
- Servir immédiatement.

Innovation
Remplaçons le coulis de framboises par tout autre aliment ou ingrédient aromatisant, salé ou sucré (épices, Nutella®, etc.). Mélangeons-le à la crème liquide, de manière à obtenir une émulsion épaisse. Puis, sur un bain de glace ou à l'aide d'un siphon (il est important que la préparation soit lisse pour ne pas obstruer l'ouverture du siphon), fixons l'air incorporé en cristallisant la matière grasse par le froid. Imaginons ainsi une infi nité de chantillys « originales » : une texture aérée, en version sucrée ou salée !

Exploration
La crème est une émulsion contenant de la matière grasse épaisse à froid, des protéines et de l'eau. Le siphon permet d'aérer et de refroidir la préparation (une étape de réfrigération supplémentaire est souvent nécessaire). Les bulles de gaz incorporées sont fi xées, dans cette émulsion, par cristallisation de la matière grasse. On obtient une crème chantilly. Le coulis, composé majoritairement d'eau, est ajouté en quantité suffi sante pour aromatiser la crème chantilly, sans gêner sa formation. Sans siphon, ce résultat peut être obtenu en refroidissant et en fouettant l'émulsion épaisse sur un bain de glace (mélange eau + glaçons).

Recettes extraites du livre :
Champagne mets encore par didier Elena
éditions Alain Ducasse



Champagne !

Accords entre Champagne et plats.Le chef Didier Elena du Château les Crayères à Reims a choisi, 21 marques de champagnes, toutes aussi prestigieuses pour accompagner ses recettes. Don Pérignon, Ruinart, Bollinger, Billecart-salmon, Krug, Moët & Chandon... Des recettes adaptées à chaque champagne. Tchin !

Au coeur de l'accord Une nouvelle association étonnante mais bien dans l'esprit quelquefois facétieux de la maison ! Les embruns de confiserie au caramel, de fruits secs et de vanille vont donner le ton de cette composition. Il fallait oser exposer le sel du caramel à la minéralité saline du vin mais cela fonctionne entre ce dessert puissamment aromatique et chaleureux et ce vin équilibré, complexe et surtout très minéral… Nous terminons en beauté ce repas qui atteint des sommets !

Caramel au croustilant de pralin rafraîchi Carambar

Champagne Bollinger

pour 4/5 personnes

Biscuit de support
Dacquoise noisette
- 125 g de poudre de noisettes
- 50 g de sucre glace
- 125 g de sucre semoule
- 100 g de blanc d'oeufs

Praliné feuilleté
- 150 g de praliné noisette
- 50 g de feuillantine
- 25 g de chocolat blanc

Tube caramel/carambar
Glace caramel
- 188 g de lait
- 62 g de crème liquide
- 62 g de sucre
- 50 g de jaune d'oeuf

Sauce Carambar
- 50 g de Carambar
- 65 g de lait concentré non sucré

Florentin au grué
- 25 g de sucre
- 25 g de beurre
- 25 g de glucose
- 25 g de grué de cacao

Caramel au beurre
- 63 g de sucre
- 12,5 g de beurre

Arlette
- 50 g de pâte feuilletée
- 10 g de sucre glace

BISCUIT DE SUPPORT

Dacquoise noisette
•Monter les blancs en neige, serrer avec le sucre puis incorporer délicatement la poudre de noisettes et le sucre glace. Étaler sur plaque sur une épaisseur de 3 mm. Cuire 8 minutes au four à 170 °C.

Praliné feuilleté
•Faire fondre le chocolat au bain-marie puis incorporer le praliné noisette et la feuillantine. Étaler la dacquoise, laisser prendre avant de détailler en rectangles de 10 cm de long par 4 cm de large

TUBE CARAMEL/CARAMBAR

Glace caramel
•Faire un caramel à sec avec le sucre, déglacer avec le mélange lait et crème puis verser progressivement sur les jaunes sans cesser de remuer et cuire à 84 °C. Passer au chinois étamine, refroidir et turbiner avant de mouler en tubes de 10 cm de long et 3 cm de diamètre.

Sauce carambar
•Faire fondre au bain-marie les Carambar avec le lait concentré, garnir les tubes de glace caramel dont on aura vidé le centre auparavant.

Florentin au grué
•Mettre à fondre le sucre, le beurre, le glucose puis hors du feu ajouter le grué de cacao.
•Étaler sur une plaque garnie d'un papier sulfurisé et cuire au four à 200 °C pendant 3 minutes.

Caramel au beurre
•Faire un caramel à sec avec le sucre puis déglacer avec les morceaux de beurre. Étaler, laisser refroidir et mixer pour obtenir une poudre puis saupoudrer sur une plaque antiadhésive et cuire au four 5 minutes à 200 °C.

Arlette
•Étaler la pâte feuilletée finement, saupoudrer de sucre glace avant de tailler en petites bandes et de cuire au four à 180 °C pendant 6 minutes.

Recettes extraites du livre :
Champagne mets encore par didier Elena
éditions Alain Ducasse

Recettes extraites du livre :
Champagne mets encore par didier Elena
éditions Alain Ducasse

Voilà encore une association qui va laisser des traces dans les esprits et les papilles ! La générosité générale du plat et plus précisément l'onctuosité de la chair du porcelet vont se fondre dans l'opulence et la richesse de ce millésime 1988 qui est loin d'avoir dit son dernier mot. Le caractère acidulé du vin venant comme un équilibriste séparer puis révéler de manière très individuelle chacun des composants du plat.... On ne sait plus très bien comment cela fonctionne mais l'alliance est fusionnelle... On en redemande !

Carré de porcelet rôti et laqué, la poitrine fondante

Champagne Billecart-Salmon

pour 4/5 personnes

Mille-feuille de pomme et boudin
- 45 bandes de pomme de terre de 2 mm d'épaisseur
- 45 bandes de boudin noir de 2 mm d'épaisseur

Poitrine
- 300 g de poitrine de cochon

Cylindre de saucisse
- 5 tubes de pomme de terre
- 500 g de viande de cochon
- 150 g de lard gras
- 12,5 cl de crème liquide
- 1 oeuf
- 100 g de mie de pain trempée dans du lait

Canon de porcelet
- 5 filets

Jus de cochon
- 1 kg de parures de cochon
- 1/2 oignon
- 1,5 gousse d'ail
- 1 branche de thym
- 5 cl de vin blanc
- 50 cl de fond blanc

Mille-feuille de pomme et boudin

• Procéder au montage dans des cadres en Inox de 8 cm de long par 4 cm de large en alternant 9 bandes de pomme de terre avec 8 bandes de boudin noir. Couper en deux dans le sens de la longueur pour dresser.

Poitrine

• Cuire les morceaux de poitrine dans un bouillon aromatique à feu très doux puis mettre à refroidir. Détailler en barre de la même taille que la garniture précédente et colorer à feu doux en arrosant régulièrement.

Cylindre de saucisse

• Passer la viande et le lard gras au hachoir puis mélanger avec la mie de pain, l'oeuf et la crème. Façonner en cylindre et cuire à la vapeur. Faire glisser délicatement dans le rouleau de pomme de terre et passer quelques minutes au four.

Canon de porcelet

• Rôtir à feu doux dans un beurre moussant puis agrémenter d'ail et
de thym les filets de porcelet. Les couper pour être en harmonie avec le reste de la garniture avant de dresser et d'assaisonner.

Jus de cochon

• Colorer à feu doux les parures de cochon et ajouter la garniture aromatique avant de tailler en morceaux l'ail et le thym. Laisser suer sans coloration, déglacer avec le vin blanc et réduire à sec.

Mouiller avec le fond blanc puis laisser cuire à feu doux 40 minutes.

Passer au chinois étamine.

Recettes extraites du livre :
Champagne mets encore par didier Elena
éditions Alain Ducasse

Dans cette rencontre entre une recette intense et aromatique et un vin gourmand et complexe, le choc n'est pas frontal… Le dialogue s'instaure lorsque les parfums de sous-bois et de champignon du vin commencent à sympatiser avec l'humidité terreuse dégagée par la batterave. L'air respirant iodé apporté par la présence du caviar fraternise spontanément avec les effluves d'agrumes, de grillé et d'épicé de ce Dom Pérignon. Au palais, les aspect torréfiés s'épanouissent tranquillement au contact du vinaigre balsamique. Il ne reste plus aux angles fins et précis du vin qu'à sublimer la nature du bar et du caviar avant d'aller se frotter à la betterave et au wasabi. Le dénouement est lumineux…

Bar de ligne , beteraves rouges, caviar oscière d'Iran

Champagne Don Pérignon

pour 4/5 personnes

Compression d'anguille et de betterave
- 1 kg de betteraves rouges cuites
- 1 anguille fumée de 450g
- 8 cl de crème de vinaigre balsamique

Bar
- 600 g de filet de bar
- 13 cl de beurre blanc

Rouleaux de betteraves
- 5 feuilles de laitue
- 150 g de filet de bar
- 75 g de betterave jaune
- 75 g de betterave rouge
- 5 g de ciboulette
- 8 cl de crème liquide
- 5 cl de fond blanc
- 3 cl de vinaigre de xérès

Émulsion au wasabi
- 75 g de crème liquide
- 85 g de lait
- 30 g de purée de laitue
- 1,5 g de wasabi

Compression d'anguille et de betterave
- Couper les betteraves et les anguilles en tranches de 2 mm d'épaisseur puis procéder au montage en alternant 5 couches de betterave avec 4 couches d'anguille fumée.
- Terminer en recouvrant les derniers étages d'une fine pellicule de crème de vinaigre balsamique.

Bar
- Tailler le bar en rectangles et les assaisonner.
- Marquer rapidement les côtés dans une poêle antiadhésive puis terminer la cuisson dans le beurre blanc en arrosant régulièrement.

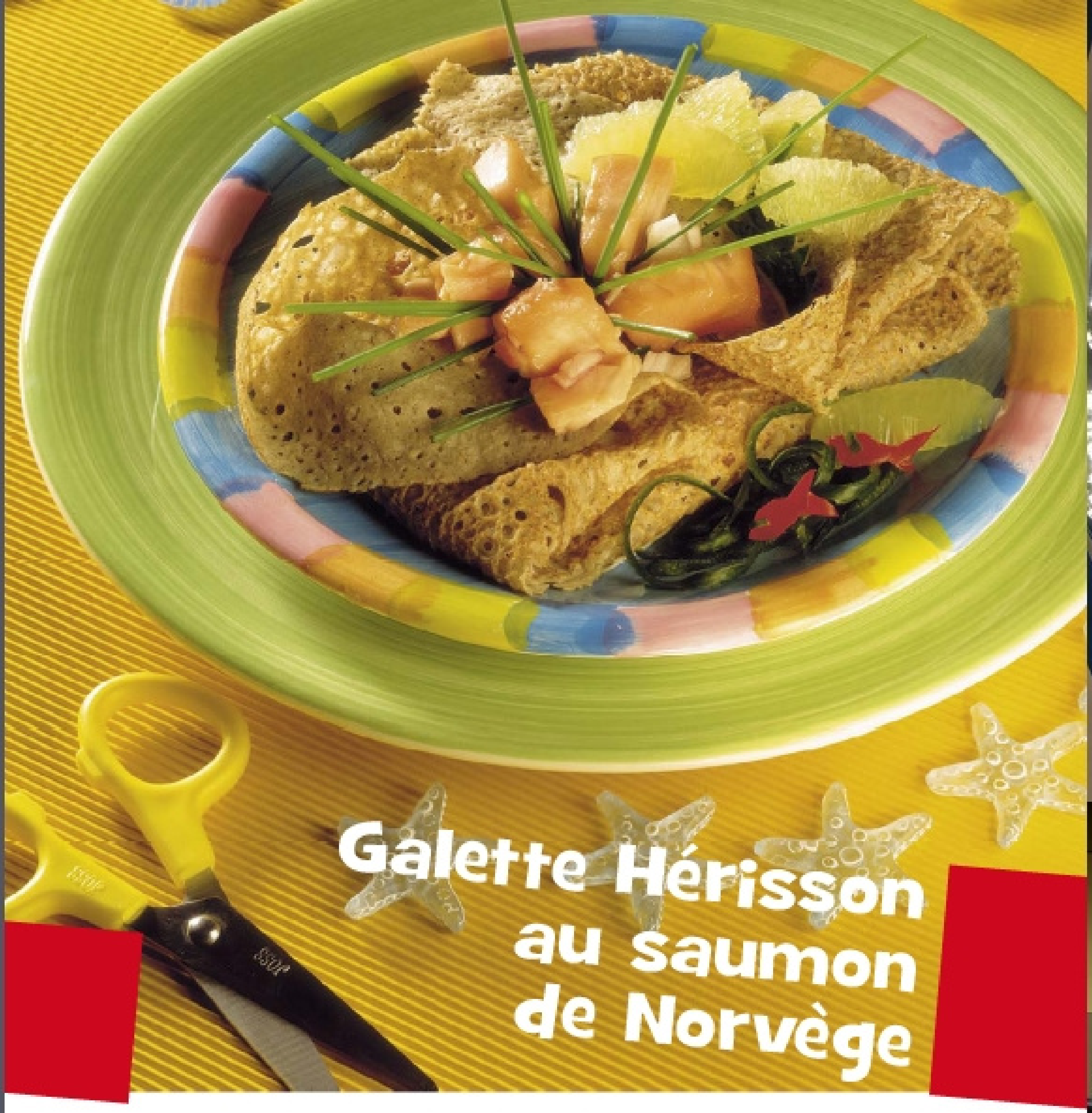
Rouleaux de betteraves
- Blanchir les feuilles de salade, les égoutter, les éponger et retirer la côte centrale. Tailler le poisson en barres de section carrée de 2 mm sur 2 mm. Couper les betteraves en petite brunoise, faire suer au beurre sans coloration puis mouiller avec le fond blanc et la crème et cuire à feu doux.
- Après cuisson ajouter la ciboulette ciselée et le vinaigre. Étaler une feuille de laitue et répartir uniformément un peu de farce dessus. Ensuite poser une barre de poisson, rouler pour former un cylindre en veillant à ce que le bar reste bien au centre.
- Détailler en tronçons une fois l'ensemble bien froid.

Émulsion au wasabi
- Détendre la purée de laitue avec le lait puis la crème. Terminer en incorporant le wasabi.
- Émulsionner et recueillir l'écume.

Spécial Fête des mères :

Recettes faciles et gourmandes au Saumon de Norvège,

pour les enfants qui veulent faire pllaisir à leur maman !
Dimanche 7 juin, toutes les mamans du monde seront à l'honneur ! Et comme chaque année, les enfants vont rivaliser de créativité pour honorer ce jour si spécial. Le Centre des Produits de la Mer de Norvège leur donne un petit coup de pouce en livrant quatre secrets culinaires à base de Saumon de Norvège. Aidés de leurs papas, les enfants vont ainsi pouvoir jouer aux Chefs pour le plaisir de leur maman, en proposant des recettes délicieuses et équilibrées qui plairont à toute la famille !



Galette Hérisson au saumon de Norvège

Temps de préparation : 10 minutes
Ingrédients pour 4 personnes :
- **400 g de dés de Saumon de Norvège**
- **100 g de Crevettes de Norvège**
- **4 galettes de sarrasin du commerce ou faites maison**
- **4 c. à soupe de crème fraîche**
- **1 bouquet de ciboulette**
- **Beurre**
- **Sel et poivre**

Préparation :
- Sous la supervision d'un adulte, commence par faire chauffer un peu de beurre dans une poêle et dépose-y une galette à la fois.
- Dans chacune, ajoute un quart de dés de Saumon de Norvège, un peu de crème fraîche, un quart de crevettes, du sel et du poivre.
- Saupoudre le tout de ciboulette ciselée.
- Ensuite, referme la galette et faites cuire 2 minutes de chaque côté sur feu moyen.
- Pour finir, dépose les galettes dans les assiettes et pique-les de brins de ciboulette pour former un hérisson. C'est prêt, tu peux servir aussitôt !
- Si tu veux, tu peux également décorer avec des petits poissons découpés par ton papa dans la chair d'une tomate.

BELLES RIVES

Alain Llorca

On avait connu Alain Llorca au Negresco à Nice puis à Mougins, où il avait redonné un coup de jeune au Moulin de Roger Vergé (et deux étoiles Michelin). Le revoilà, toujours dans la région, dans l'un des plus beaux palaces de la Côte d'Azur, l'Hôtel Belles Rives à Juan-les-Pins. Le défi est de taille. Il vient de prendre les commandes du restaurant gastronomique La Passagère. En parallèle, il s'occupera des restaurants Plage Belles Rives, un restaurant de plage avec une carte légère et racée, et du Café Juana dans l'hôtel du même nom, une table décontractée pour déjeuner ou dîner entre amis.
Avec Alain Llorca, le Groupe Belles Rives, propriétaire de l'Hôtel Belles Rives et de l'Hôtel Juana, renoue avec son passé gastronomique (le Juana accueillit autrefois des talents comme Alain Ducasse et Christian Morisset). A La Passagère, le chef signe une cuisine tournée vers la mer. "J'ai dans l'idée de créer une bouillabaisse en étages, version été et version hiver, par exemple. Quoi qu'il advienne, la carte sera courte et précise. Travaillée comme une collection, elle changera fréquemment, au gré des saisons"explique le chef à propos de sa cuisine. Un nouveau départ pour ce chef talentueux de la Côte d'Azur.

Toutes photos : Ralph Hutchings

Alain Llorca en compagne de Marianne Estène-Chauvin, Président du Groupe Belles Rives

Burger de Saumon de Norvège

Temps de préparation :
10 minutes
Ingrédients pour 4 personnes :
- 400 g de filet de Saumon de Norvège sans arêtes
- 1 c. à soupe d'ail haché
- 1 c. à café de sel
- 1/2 c. à café de poivre
- Beurre
- 4 tranches de pain de campagne
- Feuilles de salade
- Tranches de tomates
- Tranches de concombre
- 4 tomates cerise pour la décoration
- 4 c. à soupe de fromage crémeux aux herbes
- 1 c. à soupe de crème fraîche

Préparation :

• Pour commencer, demande à ton papa de hacher grossièrement le Saumon de Norvège et ajoute l'ail, le sel et le poivre.

• Forme 4 burgers et fais-toi aider pour les cuire à la poêle ou au barbecue 2-3 minutes de chaque côté jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Pendant ce temps, mélange le fromage crémeux aux herbes avec la crème fraîche.

• Ensuite, avec papa, faites griller les tranches de pain de campagne puis coupez-les en deux.

• Enfin, pose le burger de Saumon sur une tranche de pain grillé, dépose une cuillère à soupe du mélange de fromage aux herbes, garnis de tranches de concombre et de tomates, de feuilles de salade, et termine par une tranche de pain grillé. Tu peux maintenir le tout à l'aide d'une petite pique en bois surmontée d'une tomate cerise.

Toasts de Saumon de Norvège fumé à la mozzarella

Très faciles, ces préparations sont aussi savoureuses et amusantes, mais attention, elles nécessitent néanmoins l'aide du papa aux fourneaux !

Temps de préparation :
10 minutes
Ingrédients pour 4 personnes :
- 2 tranches de Saumon de Norvège fumé
- 8 fines tranches de baguette
- 1 boule de Mozzarella
- Poivre du moulin
- 1 cuillère à soupe de ciboulette ciselée
- 1 branche d'aneth

Préparation :

• Tout d'abord, demande à ton papa de découper les deux tranches de Saumon fumé de Norvège en 8 lanières, et la mozzarella en 8 tranches.

• Puis, avec l'aide de papa, fais griller les tranches de baguette au grille pain ou au four.

• Dépose ensuite une tranche de mozzarella sur chaque tranche de pain, puis donne un tour de moulin à poivre et demande à ton papa de replacer les tranches au four 3 à 4 minutes à 225 C jusqu'à ce que le fromage commence à fondre. Veille à ce qu'il ne fonde pas trop !

• Enfin, dépose un peu de ciboulette ciselée sur chaque tranche, rajoute une tranche de Saumon de Norvège fumé et décore d'une pluche d'aneth.

• C'est prêt !

ROUGETS DU PAYS RÔTIS MARMELADE DE FENOUIL AU SAFRAN / COURGETTES TROMPETTES / JUS DE BOUILLABAISSE

Pour 4 personnes

- 6 rougets du Pays (100 à 200g pièce)
- 1kg de soupe de roche
- 1g de safran
- 120g de courgettes trompettes
- 1 oignon (150g env.)
- fenouils (600g env.)
- 1 tomate confite

GARNITURE BOUILLABAISSE

- 1 oignon
- 1 fenouil
- 1 gousse d'ail
- 1 bouquet de thym
- 2 tomates fraîches
- 1 cuillère de concentré de tomates
- 1 badiane
- 1 piment enragé
- 6cl de Pastis
- 1 litre d'eau

DÉCOR

- 4 fleurs de courgettes
- 25g de fécule
- 25g de farine
- Sel, poivre
- 1 bouquet d'aneth
- Tapenade
- 10cl d'huile d'olive

Bouillabaisse

• Taillez la garniture – Emincez le fenouil, l'oignon, coupez les tomates en quartiers. Faire suer les oignons et le fenouil, le thym, l'ail dans une casserole de 40cm de diamètre puis ajoutez la soupe de roche.

• Déglacez avec le Pastis. Mettre le concentré, le piment, la badiane.

• Mouillez avec une litre d'eau. Faire frémir puis laissez cuire 20mn.

• Passez au moulin à légumes, puis au chinois étamine. Montez à l'huile d'olive et réservez.

• Ecaillez, levez et désarêtez les rougets, puis réservez au frais. Mélangez la fécule et la farine avec un peu d'eau afin d'obtenir une pâte homogène. Coupez les fleurs à la base puis les ouvrir en deux.

• Passez l'appareil à frire dessus à l'aide d'un pinceau puis frire dans un bain d'huile d'arachide à 160°C pendant 5 minutes, puis mettre à égoutter, réservez.

• Taillez l'oignon et fenouil en grosse julienne, ajoutez le safran. Les faire suez avec de l'huile d'olive. Laissez cuire à feu doux et à couvert pendant 20 minutes.

• Taillez les courgettes en trois. Puis les cuire dans une eau salée bouillante pendant 4 minutes, puis refroidir.

• Taillez la tomate séchée en petits dés. Mélangez la tapenade avec un peu d'huile et réservez.

Dressage

• Mettre au fond de l'assiette la marmelade d'oignon et fenouil puis les rougets poêlés à l'huile d'olive. Ajoutez les dés de tomates séchés, la tapenade et la fleur de courgette.

PIZZA EN CUBES/POULPE/ CHORIZO/ANCHOIS

Pour 4 personnes

- 825 g concassée de tomate
- 7 g agar-agar
- 40 g mozzarella
- 4 filets anchois marinés
- 50 g poulpe cuit

Crumble
- 200 g poudre d'amande
- 160 g isomalt
- 200 g farine
- 160 g beurre
- 30 g olives
- 30 g anchois

Garniture
- 40 g figatelle
- 2 asperges
- 2 artichauts cuits
- 2 pequillos
- 4 feuilles de basilic
- 4 rondelles tomates séchées
- 40 g olives

Assaisonnement
- Sel de Guérande
- Poivre moulu
- Huile d'olive extra
- Vinaigre balsamique

• Faire bouillir la concassée de tomates avec le agar-agar pendant 5 min.
• Mettre un film alimentaire dans une terrine puis verser la concassée. Réserver au frais pendant 12 heures.

Crumble

• Couper le beurre en morceaux et disposer les ingrédients du crumble au congélateur pendant 12 heures.
• Passer ensuite au cutter puis ajouter les olives et les anchois salés.
• Dresser des bandes de pâte de 2 mm d'épaisseur sur 12 cm de longueur. Cuire au four 4 min à 160°C.

Préparer la garniture

• Tailler la mozzarella en cubes, le poulpe en lamelles, les asperges en copeaux, les artichauts en quartiers, la figatelle en fines lamelles, le basilic en cube et les olives en deux.

Dressage

• Couper la concassée en cubes réguliers. Disposer 3 cubes de 1.5 cm / 1.5 cm sur les 4 bandes de crumble.
• Dresser la garniture harmonieusement dans chaque assiette. Assaisonner d'une vinaigrette d'huile d'olive et d'aceto.

FOIE GRAS POÊLE RÔTI A LA VANILLE MERINGUE A L'ORGEAT ET ANIS

Pour 4 personnes

- 1 lobe de foie de 400/500g
- 4 oranges
- 1 melon
- 1 citron
- 2 cuillères de miel
- 4 bâtons de vanille
- 8 amandes fraîches
- 1 cuillère de miel
- Mélange d'herbes (ciboulette, coriandre, aneth, cerfeuil)

Meringue

- 200g blanc d'œuf
- 200g sucre semoule
- 200g sucre glace
- Anis

• Coupez 4 tranches dans le lobe de foie.
Bien le saisir à la poêle, puis le mettre au four à 200°C pendant 5mn.
• Coupez le melon en quartier. Faire cuire les morceaux de melon à la poêle avec du beurre, ajoutez le miel et de la vanille dessus.
• Déglacez avec le jus d'oranges et faire réduire.

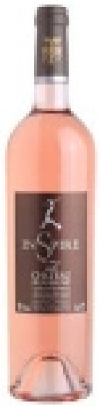
la meringue
• Montez les blancs serrés avec le sucre. Ajoutez le sucre glace tamisé, un peu d'anis.
• Posez à la poche en fine barre sur une plaque. Faire sécher à l'étuve pendant une nuit (60°C).

Jus
• Miel, jus orange et citron, vanille, beurre. Laissez réduire le tout.

Finition & dressage
• Servir le foie avec le melon, ajoutez le jus monter au beurre et assaisonnez dessus et autour. Ajoutez un quart de gousse de vanille en décor et un peu de mélange d'herbes.
Puis le bâtonnet de meringue.

Sélection des vins de printemps

Bourgogne Pinot Noir 2007 de Chanson
le millésime 2007 : un vin d'une belle couleur rouge sombre, des arômes très frais de fruits rouges et de réglisse. En bouche, une pureté aromatique exceptionnelle rehaussée par une densité et une matière peu commune. En résumé, un vin qui fera du quotidien un moment d'exception. Prix Public Moyen 11 € TTC



Tête de Cuvée Inspire AOC Côtes de Provence Rosé 2008
« Inspire » se distingue par une robe brillante d'un rose pâle, net et lumineux. Le nez est subtil, avec un fruité complexe qui développe des notes fumées. En bouche, son attaque est franche, épanouie, fraîche, délicate et toute en longueur. Ce vin est élégant, tout en finesse et en rondeur à la fois. Il sera idéalement servi entre 10 et 12°. prix public moyen de 19,20 €.

LANGLOIS CREMANT DE LOIRE ROSE
Le Crémant de Loire Rosé Langlois-Chateau se distingue par une robe saumonée, des bulles fines et persistantes, un nez intense et délicat, des arômes de pêches de vigne avec une touche florale, une bouche fruitée, harmonieuse, et de belle longueur. Idéal à l'apéritif, il accompagne parfaitement entrées, poissons froids et desserts aux fruits rouges. Le Crémant de Loire Rosé de Langlois-Chateau est en vente chez les bons cavistes au prix public de 10,15 € environ

Mas du Novi, Prestigi, AOC Coteaux du Languedoc 2005
Le Mas du Novi, Prestigi, 2005 se caractérise par une robe d'un rouge profond aux reflets violets. Il se distingue par des arômes de fruits rouges, des notes grillées avec une finale sur le fruit sec et le caramel. Le Mas du Novi est en vente chez tous les bons cavistes au prix public moyen de 10,30 € TTC.

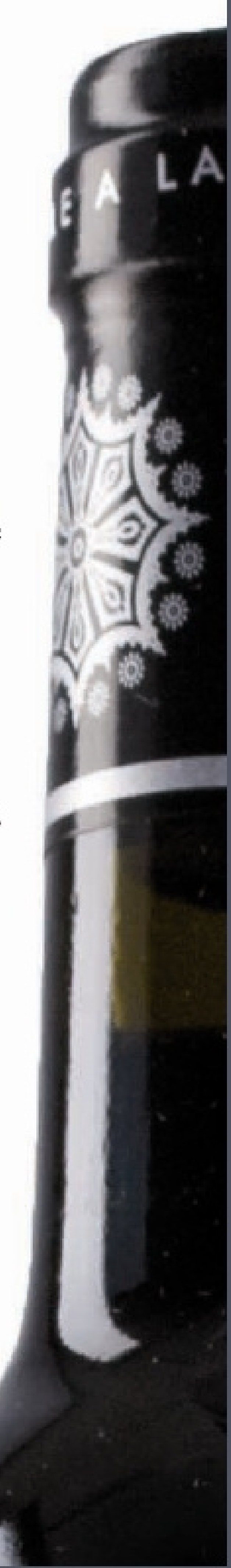
CHÂTEAU MENTONE 2008
Issu d'un assemblage original de très vieux Carignan, de Cinsault, de Grenache et de Clairette, il révèle toute la richesse de ce terroir où l'on cultivait déjà la vigne à l'époque galloromaine... Prix et lieu de vente : 7,00 € chez les cavistes (75 cl).

Le Viré Clessé 2007 de Chanson
Le Viré Clessé Chanson 2007, d'un jaune très pâle, se révèle sur des notes de fleurs blanches très fraîches et de citron. La minéralité est soustendue et linéaire. En bouche, il reflète la plus belle expression du Chardonnay : grande pureté aromatique sur une trame serrée et minérale rehaussée par une acidité bien équilibrée. Prix Public Moyen 11 € TTC

CHATEAU BEAULIEU 2008
Cépage : Grenache 80% et Syrah 20% Vinification : Fermentation à basse température. Notes de dégustation : Le nez est in et élégant (notes de fruits rouges frais, de fleurs blanches et de silex). Bouche charnue et longue, bien équilibrée. Prix et lieu de vente : 7 € chez les cavistes et CHR.

CHATEAU VIGNELAURE ROSE 2008
Ce Rosé fruité et élégant est issu d'un assemblage de 50% Syrah, 40% Grenache et 10% Cabernet-Sauvignon. Ce vin d'un beau rose pâle se distingue par des arômes gourmands, d'agrumes, de pamplemousse rose, frais et équilibré. Il sera parfait à l'apéritif et en accompagnement de poissons grillés. Prix et lieu de vente : 12 € chez les cavistes.

CHATEAU GASSIER 2008
Cépage : Syrah 33%, Cinsault 33% et Grenache 33%.
Vinification : Moûts provenant de pressurage direct. Fermentation à basse température. Notes de dégustation : Robe pâle. Le nez est fruité, floral et fin. En bouche, l'attaque est franche, souple et puissante, avec des notes de fruits exotiques. Prix et lieu de vente : 7 € chez les cavistes et CHR.



Goulasch de veau au paprika

Pour 6 personnes | 7 min de préparation | 40 min de cuisson

MATÉRIEL IDÉAL: 1 couteau d'office, 1 autocuiseur ou une cocotte en fonte, 1 zesteur.

1 kg de viande de veau (dont 500g d'épaule et 500g de tendron)
3 c. à soupe d'huile d'olive
3 gousses d'ail écrasées
1 oignon émincé
1 bouquet garni, 1 c. à soupe de persil plat
1 c. à café de paprika
20 g de farine tamisée
1 verre de vin blanc sec
Citron (jus et zeste)
20 g de gingembre râpé
Fleur de sel, poivre

• Coupez la viande en gros morceaux. Faites-les rissoler dans l'autocuiseur à l'huile 7 min à feu moyen en compagnie de l'ail, de l'oignon, du gingembre. Ajoutez le bouquet garni. Saupoudrez la viande de farine, remuez bien. Salez, poivrez, ajoutez le paprika.
• Mélangez puis déglacez au vin blanc, laissez réduire, citronnez, mouillez d'eau à mi-hauteur.
• Fermez l'autocuiseur, programmez 30 min de cuisson. Au terme de la cuisson, décompressez la vapeur en mettant l'autocuiseur sous un jet d'eau froide. Ouvrez.
• Retirez les morceaux de veau, dressez-les dans un plat de service chaud, enlevez le bouquet garni. Faites réduire la sauce à feu vif pendant 3 min, zestez finement la peau du demi-citron au-dessus du plat, parsemez le persil plat. Servez avec des pommes de terre type Rate cuites à la vapeur, y'a pas meilleur.

Carpaccio de veau à l'huile de noisette et copeaux de Mimolette

Pour 4 personnes :

Moins de 20 min de préparation

1h de congélation

MATÉRIEL IDÉAL: 1 couteau aiguisé, 1 couteau économe, 1 pinceau, papier-film alimentaire, 4 assiettes plates, (1 atomiseur facultatif pour vaporiser le vinaigre)

-500 g de noix pâtissière de veau
-4 c. à soupe d'huile de noisette
-100 g de Mimolette (24 mois)
-Vinaigre de cidre (optionnel)
-Fleur de sel et poivre moulu

• Massez la viande avec le poivre et la fleur de sel, enveloppez-la dans du papier-film alimentaire, glissez-la au congélateur 1h. Mettez 4 assiettes plates au réfrigérateur.
• Coupez la noix de veau en fines tranches. Disposez-les en rosace sur les assiettes froides. Badigeonnez généreusement au pinceau d'huile de noisette (ou répartissez l'huile à l'aide d'une petite cuillère). À l'aide de l'économe, détaillez des copeaux de Mimolette.
• Au moment de servir, vaporiser le vinaigre de cidre sur les tranches ou à défaut d'atomiseur, aspergez-en quelques gouttes. Parsemez quelques flocons de fleur de sel à la volée. Remettez les carpaccios 30 min au réfrigérateur.

Boulettes de veau aux accents métissés

Pour 4 personnes :

15 min de préparation

8 min de cuisson

400 g de veau haché dans l'épaule
300 g de riz gluant (boutiques asiatiques ou supermarchés au rayon produits du monde)
200 g net de grosses crevettes crues surgelées
1 œuf
1/2 blanc de poireau
15 g de gingembre frais râpé
1 c. à soupe d'huile de sésame, de soja, rase de maïzena, de vinaigre de riz (rayon asiatique)
Sel fin, poivre noir moulu

Pour les plus pressés, n'hésitez pas à acheter 400g de haché de veau disponible en supermarché au rayon frais
À défaut de gingembre frais, utilisez du gingembre en poudre

Matériel idéal: un couteau d'office, 1 autocuiseur, du papier cuisson

Procédé :
• La veille, faites tremper le riz dans de l'eau froide, réservez au frais et décongelez les crevettes au réfrigérateur.
• Le jour J, ciselez le blanc de poireau puis hachez-le finement.
• Mélangez-le au veau haché. Décortiquez les crevettes, ôtez le filament situé sur le dos, tapez-les du plat du couteau et hachez-les.
• Ajoutez l'œuf, le gingembre, l'huile, le soja, la maïzena et le vinaigre de riz, poivrez et salez. Mélangez la préparation rapidement jusqu'à ce que le mélange colle légèrement et façonnez des boulettes entre vos mains mouillées. Placez-les au réfrigérateur.
• Enrober les boulettes durcies du riz gluant égoutté. Réservez au réfrigérateur jusqu'à la cuisson.
• Coupez le papier de cuisson au format du panier vapeur et perforez-le d'une multitude de trous. Posez les boulettes espacées dans le panier vapeur. Versez 0,5 l d'eau dans l'autocuiseur, programmez 4 min de cuisson. Au terme de la cuisson, ne décompressez pas la vapeur durant 3 min. Ouvrez. Servez les boulettes avec une sauce soja ou « Asiat »*.

LE TOUR DU MONDE

NE SE FAIT PLUS EN 80 JOURS,

MAIS EN 480 PAGES.

480 établissements d'exception dans 56 pays, c'est la promesse de vivre une multitude d'expériences uniques dans les plus beaux endroits du monde.

Découvrez le nouveau guide 2009 sur : ***www.relaischateaux.com/guide***

RELAIS & CHÂTEAUX
PARTOUT DANS LE MONDE, UNIQUE AU MONDE.

WWW.RELAISCHATEAUX.COM
RÉSERVATIONS 0 825 32 32 32

RELAIS & CHATEAUX.